Dec. Lina
1124n

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Die Köchinn

wie sie sein soll und muss.

Oder:

sichere Anleitung binnen kurzer Zeit, ohne alle Beihülfe

perfect kochen zu lernen.

Ein

praktiſcher, auf mehrjährige Erfahrung gegründeter Rathgeber zur Bereitung geſunder und ſchmackhafter Speiſen, für Geſunde und Kranke, auf möglichſt einfache und ſparſame Art.

Nebſt

vier und achtzig Speiſezetteln für jede Jahreszeit eingerichtet und ein und zwanzig weitern für Kranke, Geneſende und Kinder.

Deutſchlands Frauen und Töchtern gewidmet

von

Lina.

Zweite verbeſſerte und vermehrte Auflage.

München, 1836.

Verlag der A. Weber'ſchen Buchhandlung.

(Phil. Jacob Bayer.)

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorwort.

Dieſes Buch empfiehlt ſich durch Einfachheit, leichte Faßlichkeit, bequeme Eintheilung, und durch viele zur Erſparniß an Zeit und Koſten ſehr nützliche Anleitungen; wie auch durch eine reiche, gut ſortirte Auswahl von Speiſe-Recepten und Speiſezetteln und wird überhaupt

nach laut des Titels jeder Erwartung entſprechen.

Der Unterzeichnete glaubt dieſem ſehr zweckdienlichen Buche ein ausgeziechnet großes Publikum verſprechen zu dürfen.

München 1835.

J. Bumüller,
kgl. Mundkoch.

Vorrede
zur erſten Auflage.

Unter den bis jetzt erſchienenen, zahlloſen Kochbüchern gibt es nur wenige, welche für kleinere Familien und einfachere, minder koſtſpielige Speiſen berechnet wären. Von dieſer Anſicht ausgehend, habe ich die ſeit einer Reihe von Jahren im Gebiete der Küchenbeſtellung mir geſammelten Erfahrungen benutzt, und in dem vorliegenden Kochbuch vorzugsweiſe ſolche Recepte berückſichtigt, welche mehr für bürgerliche, aus etwa 4 bis 6 Perſonen beſtehende, als für größere und höhere Familien eingetheilt ſind.

Daher iſt es denn auch keine beſonders elegante, für große und mit üppigen Speiſen reich beſetzte Tafeln, geeignete Küche,

welche hier geboten wird, ſondern vielmehr eine reine, der Geſundheit angemeſſene und durch Schmackhaftigkeit ſich auszeichnende Koſt ſollen die nachfolgenden Blätter bereiten lehren, welche noch dadurch eine gewiß willkommene Bereicherung erhalten haben, daß denſelben ein für alle Jahreszeiten eingetheilter Speiſezettel, ſowie mehrere Rezepte zu Krankenſpeiſen beigegeben worden ſind.

So nehmt es denn hin, Deutſchlands Frauen und Töchter, was ich euch uneigennützig und mit dem aufrichtigen Wunſche biete, daß es Eure Erfahrungen in der Küche, die einen ſo weſentlichen Beſtandtheil des geſammten Haushaltungsweſens ausmacht, immer mehr und mehr bereichern möge.

München im Oktober 1835.

Die Verfaſſerin.

Vorrede
zur zweiten Auflage.

Sechs Monate ſind es erſt, ſeitdem ich meinen lieben Mitſchweſtern die erſte Auflage dieſes Kochbuchs, eine Samm=lung ſelbſt geprüfter und bewährt gefun=dener Rezepte für die Küche mit dem Wunſche übergab, ihnen dadurch ein für den Haushalt eben ſo nützliches, als un=entbehrliches Handbuch zu überliefern, und ſchon iſt eine zweite Auflage deſſelben nöthig geworden. Das Bewußtſeyn, in

dieſer kurzen Zeit mein Buch in ſo vielen Händen verbreitet zu wiſſen, und die daraus hervorgehende Anerkennung meines Beſtrebens machte es mir zur Pflicht, ſogleich zu einer neuen Bearbeitung zu ſchreiten, um ſo die vielen Nachfragen zu befriedigen, welche fortwährend einlaufen. Ich ließ es mir angelegen ſeyn, vor dem gegenwärtigen zweiten Drucke ſämmtliche Rezepte genau durchzugehen, dieſelben zum Theil mit Zuſätzen zu bereichern, hie und da eingeſchlichene Fehler zu verbeſſern, und eine nicht unbedeutende Auswahl neuer Rezepte hinzuzugeben. Wie bei der erſten Auflage, ſo habe ich auch hier vorzugsweiſe nur die kleineren, aus 4 bis 6 Perſonen beſtehenden Haushaltungen berückſichtigt, um den

Beſitzerinnen meines Kochbuches das be-ſchwerliche und dabei unzuverläſſige Ab-rechnen der Quantitäten zu erſparen, wel-chem man bei dem Gebrauche anderer, meiſtens nur für größere Familien berech-neter Kochbücher unterworfen iſt. Wäh-rend einer Reihe von Jahren, welche ich im Bereiche der Küche zubrachte, habe ich nur zu oft erfahren müſſen, wie läſtig und mißlingend dergleichen Abwägungen ſind, und ich glaube daher den hier an-gegebenen Vorzug als ſehr weſentlich be-nennen zu dürfen.

So widme ich Euch denn, meine lieben Mitſchweſtern, dieſe neue, durchaus verbeſſerte und mit ſo manchen Rezepten vermehrte Auflage, welche außerdem noch

eine beſondere Einleitung über Küchenbe-
ſtellung und nützliche Vorarbeiten enthält,
mit dem herzlichen Wunſche, daß eine
gleiche freundliche Aufnahme auch dieſen
Blättern folgen möge, und grüße alle mit
ſchweſterlicher Liebe.

München im Mai 1836.

Die Verfaſſerin.

Einleitung.

A. Ueber die Küchenbeſtellung überhaupt.

Es ſind eine Menge von Kochbüchern vorhanden zur Anleitung für Köchinnen. Da aber in den meiſten Familien und immer mehr und mehr die Stelle der Köchin von der Hausfrau beſorgt wird, dürfte, und beſonders für die jüngſten derſelben, ein Handbüchlein zur Anleitung minderen Zeit- und Koſtenaufwandes bei der nicht unwichtigen Küchenbeſtellung günſtige Aufnahme finden.

a) Die Nothwendigkeit einer Anleitung hiezu.

Wie viel hängt davon ab, daß die junge Hausfrau ihre Zeit nicht größtentheils in der Küche zubringen muß; der Mann, die kleinen Kinder, die Wäſche, die ganze

Haushaltung, ja die junge Frau ſelbſt leidet darunter zu ſehr, als daß nicht jede gerne hierüber guten Rath annehmen möchte. Gewöhnlich iſt bedingt, daß vier bis fünf geringe einfache Speiſen eben ſo viele Zeit und Mühe erfordern, als 8 bis 10 beſſere Gerichte. Doch nur gemeinhin von jenen, welche nicht reiflich darüber nachdachten, ob durch Wahl der Speiſen und kluge Eintheilung, durch nützlichere Anwendung des Geſchirres, durch verſtändiges Vorarbeiten ſo mancher Zubereitung, Mühe, Zeit, Holz, und in allen Ingredienzien bedeutende Erſparniſſe gewonnen werden können.

b) Mißbräuche, welche hie und da beſtehen.

Schon öfters wurde die Beobachtung gemacht, wie ſo gar nicht angemeſſen die Portionen der Gerichte zur Anzahl der Perſonen in ſolch kleinen Haushaltungen ſind, weil die jungen Frauen entweder nach Gewohnheit das Verhältniß der Quantität aus dem älterlichen Hauſe von größerem Familienumfange und mehreren Mitteln nehmen, oder nach großartigen Kochbüchern ihre Küchenbeſtellung halten.

c) Die ſchädlichen Folgen derſelben.

Wie iſt es anders möglich, als daß dieſe Frauen mit Mißmuth über Aufenthalt zu übrigen Pflichterfüllungen und Ermüdung zu geiſtigen Beſchäftigungen, wo nicht gar über die Unmöglichkeit der Aufrechthaltung der Ordnung und Reinlichkeit ſich beklagen. Will nun einmal der Mann in dieſer Beziehung etwas einreden oder belehren, ſo muß er ſich ſagen laſſen: „Du verſtehſt dieß nicht.“

Deßhalb wagt eine freundſchaftlich Geſinnte ein Wörtchen, und hofft von ihren Schweſtern ſich nicht verkannt zu ſehen. Sie will nicht belehren, ſondern nur beſtätigen, was jede unſeres Geſchlechts ſelbſt durch denken, verſuchen, prüfen und erfahren könnte, wollte jede für einige Stunden des Tages ſolche Beſchäftigung ſich zum Hauptgeſchäfte wählen. Ich dürfte wohl hier ein Frauenzimmer als Beiſpiel anführen, deſſen Verhältniſſe ich beinahe ſo genau, als meine eigenen kenne. Dieſe mußte ſich in der letzten Hälfte ihres Lebens ihren Unterhalt ſelbſt erwerben, theils mit feinen weiblichen Handarbeiten, worunter faſt alle Gattungen Stickereien inbegriffen ſind, theils durch Unterrichts-Ertheilung in denſelben. Da in ihrer Familie keine

Magd gehalten worden, oblag ihr auch noch der größte Theil der häuslichen Beſorgungen. Alle Erforderniſſe ihrer Toilette verfertigte ſie ſich ſelbſt, welche zwar nicht koſtbar, aber doch immer im muſterhaften Zuſtande ſich befanden. Demohngeachtet blieb ihr doch noch Zeit übrig, zu ausbildender Lektüre, zur Unterhaltung mit Muſik und Zeichnen, zur ungeſtörten Fortſetzung eines Tagebuches von vielſeitig lehrreichem Inhalte und zu manchen andern kleinen, aber nützlichen häuslichen Arbeiten und Verſuchen. Darauf werden nun manche junge Frauen äußern: „Dieß alles iſt leicht, ſo lange man unverheirathet iſt,“ allein eine Hausfrau und Mutter bedarf geiſtig und körperlich öfter eine Stunde zur Ruhe. Ich gebe dieſes auch unbeſtritten zu, doch iſt es gewiß, daß es Frauen giebt, welche den ganzen Tag nur an Putz, Tändeleien und Vergnügungen denken, wie ſich nun indeſſen die Arbeit von Woche zu Woche aufthürmt, kümmert ſie gar nicht, eben ſo wenig, wie gekocht, was gekocht, noch was dabei verſchwendet wird an Zeit und Geld. — Von dem Unglücke der Männer, welche ſolche Frauen haben, ließe ſich ein eigenes Buch ſchreiben; darum meine lieben Schweſtern, wollen wir

nicht ablaſſen, dem nützlichen uns zu widmen, wir wollen nicht, wie ſolche unthätige Mädchen und Frauen beklagenswerth ſeyn, ſondern uns zu jedem Lebensverhältniſſe vorbereiten, und was wir dann nicht ſelbſt thun und ausüben müſſen, wird dereinſt unter unſerer kenntnißvollen Leitung von unſeren Untergebenen ſo geſchehen, wie es ſeyn ſoll. — In der ſichern Ueberzeugung, daß hierin jede edle Hausfrau beiſtimmt, erlaube ich mir folgende Mittheilung meiner Anſichten nicht allein nach Bildern aus dem Leben gegriffen, ſondern auch durch eigene Beobachtungen und Erfahrungen gegründet, ihnen vorzulegen. —

d) Die Kleidung der Hausfrau bei der Küchenbeſtellung.

Meine geehrten Leſerinnen, die Sie verheirathet ſind, Ihnen darf ich nicht erſt ſagen, wie unumgänglich nothwendig es iſt, daß Sie ſich überhaupt die ſorgfältigſte Reinlichkeit in Ihrer Kleidung zur Pflicht machen; denn das Beſtreben, dem lieben Gatten ſtets zu gefallen, läßt es ſchon nicht anders zu. Alſo gewöhnt, vom frühen Morgen an immer niedlich gekleidet zu ſeyn, müßte es Ihnen nur Leid thun, während der Küchenbeſtellung

nicht dieſelbe Nettigkeit beobachten zu können. Um dieſem Beſtreben völlig nachzukommen und dabei die hübſchen Hauskleidchen mög= lichſt ſchonen zu können, dürfte ein Ueberkleid von hellem Saſſinet oder lichtgeſtreiftem Cot= tenet ſehr zweckmäßig ſeyn, welches nach vorne zum Schließen ſey, um es ſchnell an= und ab= ziehen zu können; ferner ein weiß leinenes Halstuch, mittelſt einer weißen Schürze um den Gürtel feſtgehalten, und ein braunes Kapuzhäubchen von Saſſinet oder Seide über die Locken oder Flechten, damit die Haare nicht vom Aſchenſtaub verdorben und durch das Küchen = Feuer zu ſehr ausgetrocknet werden. Es iſt zu dieſem ganzen Küchen= anzuge keine Stecknadel nöthig, welches ein Gegenſtand iſt, der ſich gar oft und ſchon ſehr nachtheilig durch Sorgloſigkeit der Kö= chinnen in die Speiſen verirrte. Auch wird ſich nicht ſo leicht ein Haar vom Haupte lö= ſen, in die Gerichte fallen, die eben zuberei= tet werden, und nach geendigter Küchenbeſtel= lung darf dieſes Ueberkleid nur abgelegt wer= den, um ſogleich im reinlichen und zierlichen Hauskleidchen wieder erſcheinen zu können.

B. Die Einrichtung der Küche, ausgezeichnet durch Einfachheit, Bequemlichkeit und Dauer.

a) Ueber das Küchengeräthe.

Hievon iſt in vielen bogenreichen Kochbüchern eine Menge angefordert. Da aber allen unſeren Beſchäftigungen Sparſamkeit und Einfachheit einen höheren Werth geben, als Aufwand und Pomp, ſo iſt es um ſo mehr bei einer kleinen Haushaltung erſprießlich, nur die nöthigſten Geräthe von zweckmäßiger Größe, dieſe aber von beſter Gattung anzuſchaffen. Denn je mehr Geräthe in der Küche ſind, deſto mehr Gegenſtände hat der Staub, ſich darauf zu legen, ſie erfordern viel Zeit und Mühe zur Reinerhaltung und werden durch öfteres Fegen und Putzen nicht beſſer; weßhalb es auch am rathſamſten iſt, den größten Theil deſſelben ſtatt zur Schau umherzuhängen, in einem Küchenſchranke aufzubewahren und nur das Benöthigte zur Hand zu legen. Spar- und Oekonomieherde ſind bis jetzt noch nicht ſo häufig eingeführt, daß es paſſend wäre, zuerſt von den hiezu nöthigen Geſchirren zu ſprechen; darum alſo nur

von den Bedürfniſſen bei unſern gewöhnlichen Herd- und Oefen-Beſtellungen.

Gelbglaſirtes Irdengeſchirr iſt zum Sieden, Dünſten und Braten das Zweckmäßigſte; Pfannen zum Backen und Röſten mögen von Eiſen ſeyn, ſo wie auch Waſſerkeſſel; aber zum Abkochen der Milch, der Eier-, Milch- und Mehlſpeiſen dienen am beſten meſſingene und kupferverzinnte Pfannen, in Ermangelung dieſer aber auch eben ſo gut irdene Tiegel; zum Abklopfen ſtarker Teige ſind die Schüſſeln mit breitem Boden, zu leichteren Teigen aber die mit engem Boden die bequemſten; zum Dünſten der Gemüſe und Fleiſchſpeiſen ſind die tiefen Tiegel, zum Röſten und Braten flache Tiegel die geeignetſten. Ganz niedere, im Münchner Sprachgebrauche ſogenannte Raine, von der Größe einer guten Spanne im Viereck, ſind zu kleinen Braten, als $\frac{1}{3}$ Gans, $\frac{1}{2}$ Ente oder $\frac{1}{3}$ Rehziemer, einen Kalbsbug, ein Paar Tauben u. dgl. ſehr zweckmäßig. Irdene und Blechformen zu Auflauf, gebackene Buddings, Butterleibchen ꝛc. dürfen zu einer Küchenbeſtellung von 2 bis 4 Perſonen ebenfalls nur von eines Tellers Größe und Umfang ſeyn. An Töpfen, Tiegeln und Schüſſeln iſt überhaupt

eine ſich vermindernde Reihe von der Mittelgröße bis zum Kleinſten in einer Anzahl von 8 bis 10 Stücken jeder oben genannten drei Gattungen hinreichend und ſchon mehr als nöthig. Gewiß trägt eine angemeſſene Größe der Geſchirre ſelbſt ſchon zur Zeiterſparniß ſehr viel bei.

b) Ueber die Reinlichkeit der Küche.

Es iſt nicht genug zu empfehlen, daß die Hausfrau in dieſer Beziehung der Hausmagd als nachahmungswürdiges Beiſpiel beſtändig und in jeder Hinſicht vorangehe; hauptſächlich muß darauf geſehen werden, daß die Magd, die Taglöhnerin oder Zugeherin das gebrauchte Geſchirr täglich, ſowohl von innen als von außen, ſauber abfege, weil durch das Anbrennen des von außen angehängten Rußes ſich auch die innere Glaſur bald ablöſt und ſogar die Speiſen dadurch einen üblen Geruch bekommen. Auch die Küchentücher ſollen täglich ganz rein ausgewaſchen und gut getrocknet werden, damit ſie nicht durch Säuerung in der Küche üble Dünſte verbreiten; aus demſelben Grunde darf auch kein Zuſammengeſchütte von fetten ſchlammigen Waſſern nebſt

allen vorkommenden Abfällen von Geflügel, Gemüſe u. dgl., welches dann in Fäulniß übergeht, in der Küche geduldet werden. Nicht minder nachtheilig iſt auch das Verdünſten von altem lange ſtehenden Seifenwaſſer. Requiſiten zum Schuhputzen u. drgl. müſſen ebenfalls nicht in der Küche geduldet, noch viel weniger ſolche Geſchäfte daſelbſt vorgenommen werden. Leicht zu ermeſſen iſt, daß bei Nichtbeachtung aller dieſer Nothwendigkeiten, die Küche ſelbſt für die Hausfrau der unangenehmſte, ja ſogar widerlichſte Ort werden müßte, deßhalb vom Vermeiden aller dieſer in ſo manchen Küchen ſehr häufig vorkommenden Uebelſtänden der heitere Muth und ſtille Behändigkeit ſowohl bei Frau als Dienerin weſentlich abhängt, und zur Pflichterfüllung des ganzen häuslichen Lebens ſehr viel beiträgt, nicht zu erwähnen, wie ſehr die Geſundheit der kleinen Familien durch Unreinlichkeit und häufigen Verdruß gefährdet iſt.

C. Ueber die Ordnung.

Die Ordnung iſt nicht minder weſentlich, weil durch ſie erſtens jedes Geſchäft immer wieder die Vorbereitung zum nächſten iſt und

nur durch kluge Eintheilung deſſelben jedes zur rechten Zeit beendigt wird. Von der Ordnung allein hängt es ab, daß die Frau zu ihrer Untergebenen in dem richtigen Verhältniſſe ſteht, daß dieſelbe ſich nicht von der letztern darf belehren oder wohl gar der Unordnung beſchuldigen laſſen. Als Hülfsmittel diene eine an der Küchenthüre befeſtigte Schreibtafel nebſt Kreide oder Griffel, worauf die täglichen Speiſezettel, Rechnungen und auch andere Memorien notirt werden können. Damit bei den zuerſt aufgetragenen Gerichten ſich nicht die Beſtandtheile der noch folgenden ſchon verrathen, wie es ſchon hie und da der Fall geweſen, iſt es nothwendig, daß auf dem Herde ein Töpfchen mit heißem reinen Waſſer ſtehe, worin nach jedesmaligem Gebrauche die Kochlöffel, Küchenmeſſer und Gabeln hineingeſtellt werden und gereinigt ſodann zum Rühren, Koſten, Schneiden ꝛc. zur Hand ſeyen; auch werde alles unnöthige Geſchirr nach dem Gebrauche ſogleich gereiniget, wieder an ſeinen vorigen Ort geſtellt, und wo möglich die zur Tiſchzeit beſtimmte Stunde feſt und ſtrenge eingehalten.

D. Ueber Erſparniß des Holzes.

Buchen= oder Birkenholz iſt für den Küchenbedarf das dienlichſte, beſonders, wenn es nach der Länge dreimal geſchnitten, in dreierlei Größe geſpalten worden, und zwar in Klötze, Scheiter und ganz dünne Stöckchen, ohngefähr von eines Daumens Stärke. Ferner kann benützt werden als Brennmaterial: Wagnerſcheit= und Bauholz=Abfälle, welche vorzüglich zu ſchnell beförderndem Sude dienen. Lohkäſe ſind nützlich anwendbar in Bratöfen, indem ſie eine anhaltende Hitze geben und weder Rauch noch Dunſt verbreiten; ſogenanntes Kienholz aber iſt ſehr überflüſſig und bei unſerer Sparſamkeit nicht anwendbar.

E. Aufbewahrung der verſchiedenen Vorräthe.

Jede Fleiſchgattung, die man aufbewahren will, ſuche man ſo friſch als möglich anzukaufen.

Ochſenfleiſch, Kalbfleiſch, Schaffleiſch und Lammfleiſch dürfen nicht gewaſchen werden, ſondern müſſen in einem der Quantität genau angemeſſenen Topfe wohl zugedeckt, an kaltem Orte geſtellt werden. Rindfleiſch

oder Ochſenfleiſch hält ſich länger, als die übrigen Fleiſchgattungen, beſonders, wenn es auf dazwiſchen geſtreutem Salze unter ſtarker Beſchwerung liegt; die zarten Fleiſchgattungen aber müſſen zu noch längerer Aufbewahrung in Leintücher feſt eingewickelt werden.

Wildpret muß gänzlich von allem Schweiße (Blute) gereiniget ſeyn, beſonders bei der Schußwunde. Für ein bis zwei Tage hält es ſich dann ebenfalls in ein reines Tuch feſt eingeſchlagen, ſehr gut; für längere Zeit aber muß es in eine der ſpäter beſchriebenen Beizen gelegt werden.

Geflügel, Gänſe, Enten, Kapaunen, Indiane, Faſanen halten ſich für ein paar Tage nöthigenfalls auf dieſelbe oben beſchriebene Art, wie jede der zarteren Fleiſchgattungen. Im Winter hängt man die ſtärkeren Geflügelgattungen, als: Indiane, Gänſe, Enten ꝛc. in die Luft und läßt ſie einige Tage gefrieren, wodurch ſie deſto zarter werden. Kapaunen, Hennen kann man in einem Topfe voll Salzwaſſer wohl zugedeckt in den Keller ſtellen, zu längerer Aufbewahrung müſſen ſie ebenfalls, wie auch Faſanen, Tauben, Schnepfen, Rebhühner, Krammetsvögel in eine geeignete Beize gebracht werden. Junge Hühner dürfen höchſtens 2 Tage vor dem Gebrauche

getödtet werden. Sowohl dieſen, als auch allen oben genannten Geflügelſorten müſſen die Eingeweide völlig ausgenommen ſeyn, indem ſie ſonſt auch nicht über eine einzige Nacht zu halten ſind.

Gänſe-, Enten- und Haſen-Jung (Pfeffer) ꝛc. müſſen ſogleich mehrmals gewaſchen, gereinigt und in die dafür beſchriebene Beize gelegt, dieſelbe aber nach zwei bis 3 Tagen wieder erneuert werden.

Spanferkel, nachdem ſie gehörig gebrüht und geputzt ſind, halten ſich höchſtens 1 bis 2 Tage; älteres Schweinefleiſch wird in ſteinernen oder irdenen Töpfen zwiſchen eingeſtreutes Salz und zerdrückte Wachholderbeeren wohl eingeſchwert, mehrere Wochen aufbewahrt; geräuchertes Fleiſch hält ſich mittelſt Papierumſchlag in trockenen Kellern oder Kammern noch länger ſehr gut; ebenfalls geräucherte Würſte, Schwartenmagen, Ochſen- und Schweinszungen ꝛc.

Grüne Würſte bewahrt man mittelſt darüber gelegten Majoran, einige Scheibchen Citronenmark, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern, zwiſchen 2 flache Teller gepreßt, auf. Grüne Schweinszungen werden ebenfalls eingeſalzen; grüne Ochſen- und Kalbszungen

geſotten und ſogleich abgehäutet, weil ſie ſich kalt nicht mehr häuten laſſen, alsdann nach der Länge geſpalten und in die dazu beſchriebene Beize gelegt. Leber kann höchſtens über eine Nacht gehalten werden, man darf ſie nicht ſalzen, ſondern muß ſie einige Stunden vor dem Gebrauche in etwas Milch legen. Kalbsgekröſe, Kalbsfüße, Lungen, Kutelflecke, Ochſengaumen müſſen weich geſotten, alsdann abgekühlt und mit Salz, Eſſig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Zwiebel in geſchloſſenen Töpfen in den Keller geſtellt werden. — Schmalz bewahrt man in irdenen Töpfen, Butter in einer Porzellanſchale oder ſogenannten Butterdoſe feſt verſchloſſen auf; größere Quantität derſelben legt man in ein mit friſchem Waſſer angefeuchtetes Tuch, welches feſt darüber zuſammengeſchlagen wird, auf einen Teller an kühlem Orte. Sobald davon Gebrauch gemacht wird, ſchneidet man zur Seite ein Scheibchen herab, nimmt dann von dem Ballen die nöthige Quantität und legt das weggenommene Scheibchen wieder feſt daran; das Tuch wird jedesmal wiederum befeuchtet und darüber geſchlagen. Käſe hält ſich auf gleiche Weiſe, nur wird das Tuch mit Salzwaſſer und etwas ſtärker befeuchtet.

Bei Topper (Quark), wenn er zu Backwerk verwendet werden ſoll, iſt daſſelbe zu beachten, was über die Aufbewahrung der Butter geſagt iſt; gehört er aber zum Speiſen auf Brod, ſo kann Salz und Kümmel darauf geſtreut werden und iſt ſo ſehr angenehm und geſund. — Speck legt man zwiſchen Salz-Lagen oder feuchtes reines Druckpapier. — Citronen werden gleichfalls in weichem Papiere (weil ſich dieſes beſſer anlegt, als hartes) feſt eingewickelt, dann in einen ſteinernen oder irdenen Topf über untergeſtreutes Salz gelegt, wiederum Salz darüber geſtreut, abermals Citronen darauf gegeben, und ſo der Topf angefüllt, dann gut zugedeckt und zugebunden, damit keine Luft dazu kann; das Salz muß nämlich die Feuchtigkeit anziehen, damit ſich kein Schimmel an die Citronen ſetzt; eben ſo bewahrt man Orangen. Aepfel, Birnen u. dgl. werden an temporirtem Orte auf etwas ganz neues Stroh geſetzt, jedoch ſo, daß ſie ſich nicht berühren, und wieder mit neuem Stroh bedeckt. Nüſſe halten ſich längere Zeit grün und friſch, wenn man am Stängelpunkt mittelſt einer ſtarken Nadel ein Löchlein ſticht, mit einem Federkiele einen Tropfen feinſtes Provenzeröl eingießt und es dann mit

Wachs oder Pech verklebt. — Eier müſſen kurz vor und nach Oſtern vorgekauft werden, denn zu dieſer Zeit ſind ſie am ſchwerſten und folglich auch am beſten. Dann nimmt man von ſchlechter Aſche, ſtreut fingerhoch eine Lage in ein Kiſtchen oder großen Topf, legt neben einander ſo viele Eier als Raum haben, darauf eine Schichte Aſche, wieder eben ſo viele Eier, abermals Aſche und ſo fort, bis das Gefäß voll iſt, und ſtellt es dann zugedeckt in den Keller oder an temporirtem Orte.

Zwiebel, Knoblauch, Chalotten muß man ihrer äußern Schale nicht berauben, auch ſoviel möglich vor Feuchtigkeit bewahren, in kleine Büſchel binden, und ſo an temporirtem Orte aufhängen; die Gemüſer nach Gattung leicht aufſchichten und mit Matten oder dergleichen bedecken. Vorgekauftes Mehl muß öfters aufgerüttelt werden.

F. Nützliche Vorarbeiten und Vorrichtungen.

Des Abends, wenn es zu feinen Arbeiten ſchon zu dämmernd iſt, kann die geſchäftige, ſorgfältige Hausfrau immer eine Vorrichtung für den nächſten Tag und auch für die ganze Woche vornehmen; es wird ihr

beſonders an langen Winterabenden mehr Zeitvertreib als Bemühung ſeyn. Mancherlei Speiſe-Gattungen gewinnen ſogar dadurch, wenn die Vorrichtung einen Tag früher geſchieht, weßhalb es ſehr nothwendig iſt, ſich wenigſtens für die laufende Woche einen Speiſezettel zu machen, um von einem Tage zum andern ſchon auf das Küchengeſchäft vorbereitet zu ſeyn. Es ergibt ſich dabei ſelbſt ſchon für den Ankauf mancher Erſparungsvortheil; denn nicht ſelten muß das, was im Augenblicke der Benöthigung vom nächſten beſten Krämer herbei geholt wird, um vieles ſchlechter an Qualität und auch geringer an Quantität gekauft und obenein theurer bezahlt werden. Durch verſtändiges Vorarbeiten wird das Küchengeſchäft um die Hälfte erleichtert; es iſt, wer ſich einmal daran gewöhnt hat, die ganze Küchenbeſtellung nur eine angenehme Unterhaltung, wobei ſich das Gelingen auf eine ſtets ermunternde Weiſe belohnt. Semmelſchnitten zum Vorrath bähen, Semmel reiben, die von Semmeln abgelöſte Rinde dörren oder trocknen, iſt von großem Vortheile. Welche Zeiterſparniß, wenn zu verſchiedenen Suppen, Mehl- und Eierſpeiſen die nöthige Quantität gebähtes, gedörrtes,

geriebenes Brod ſchon zur Hand iſt! Auch ſind die Brode, je ſpröder ſie ſind, immer um ſo leichter, alle andern Ingredienzien dazu um ſo ergiebiger und die Speiſen werden feiner und lockerer. Schwarzbrod, welches zum Eſſen ſchon zu trocken geworden iſt, läßt ſich ebenfalls um ſo vortheilhafter zum Kochen verwenden. Ein Theil davon kann klein geſchnitten, zum Gebrauche für Suppen getrocknet und das härtere am Reibeiſen gerieben oder im Mörſer zerſtoßen zu Boeuf à la mode, auch an Gemüſer von bayeriſchen Rüben und Anderem verwendet werden. Das Fett, welches hie und da an Rindfleiſch, Schaffleiſch ꝛc. überflüſſig iſt, wird vortheilhaft zum Kochgebrauch an Gemüſen, Saucen ꝛc. verwendet, hiezu klein gewiegt, dann zerſchmolzen, durchgeſeiht und nach gänzlicher Abkühlung zur beſagten Verwendung vorräthig aufbewahrt. Peterſilie, Pimpernell, Majoran und übrige derlei Küchenkräuter werden im Frühjahre geſammelt, zwiſchen Papier in mäßiger Wärme getrocknet und jede Gattung beſonders im Mörſer geſtoßen, in gutgeſchloſſenen Büchſen zum ſpäteren Gebrauche vorräthig gehalten. Vorgekaufter Reis, Erbſen, Linſen können gereinigt zur Zeiter-

ſparniß für den Gebrauch vorgerichtet wer=
den, gleichfalls Weinbeere, Roſinen, Dürr=
kirſchen, Weichſeln ꝛc. Zucker kann man zur
Beſtreuung von Kuchen, Müſern, Auflaufe
oder anderem Backwerk ſtoßen und in Sieb=
oder Streubüchſen füllen; dieß iſt um ſo
vortheilhafter, weil man auch ſparſamer da=
mit verfahren kann, als wenn man zu jedem
ſolchen Gebrauche ein Stück zerſchlagen muß;
das nämliche gilt auch vom Zimmt, nur darf
hievon eine Parthie im Ganzen bleiben, zu
dem Gebrauche an Saucen, wozu Pulver
nicht verwendbar iſt. Noch vortheilhafter wird
der Zimmt ſogleich mit einer gehörigen Quan=
tität Zucker vermiſcht, welcher dann ſeinen
Geruch annimmt und deſto ergiebiger wird.
In allen Gewürzgattungen müſſen Körner und
Pulver vorräthig ſeyn. Von Gemüſen können
mehrere Gattungen, als bayeriſche Rüben,
große oder alte gelbe Rüben, Bodenrüben
(Erddotſchen), Kartoffeln ꝛc. Abends vor dem
Gebrauche abgeſchabt, dann mit reinem tro=
ckenem Tuche oder weichem Papiere rein ab=
geputzt und verdeckt bis zum andern Tag
an temperirtem Orte aufbewahrt werden,
die bayeriſchen Rüben darf man dann nur
noch waſchen, die übrigen aber muß man

erſt noch nach Vorſchrift ſchneiden. Weiße Rüben und Schwarzwurzeln (Skorzoneren) können nur an dem Tage des Gebrauches, weil ſie ſonſt zu ſehr von ihrem Safte verlieren, geſchält oder geſchabt werden. Weißes, blaues und Kohlkraut, Kohlbrokoli, Karviol, Kohlraben ꝛc. können Abends vorher zugerichtet, geſchnitten, aber auch des andern Tages erſt gewaſchen werden. Spinatdurchſuchen iſt eine der langweiligſten Arbeiten und erfordert beſondere Aufmerkſamkeit, weil ſich öfters Haare darin befinden, weßhalb ſich dieſes Geſchäft nicht wohl anders, als bei gutem Tage vornehmen läßt. Manche Gattungen kalter Gemüſe, als Beilage zum Rindfleiſch einzukochen, wie z. B. Gurken, Quitten, Melonen, andere Obſtgattungen, auch rothe Rüben, gelbe Rüben u. dgl. m. ſind eine paſſende Arbeit, wenn ohnedieß zur Zubereitung eines kleinen Abendeſſens ein hinreichendes Feuer oder Glut vorhanden iſt. Butterteige laſſen ſich allezeit, aber am beſten in einem ſehr kühlen Lokale vorräthig arbeiten, dann mit einem Tuche und Schüſſel bedeckt im Keller auch wohl mehrere Tage ſehr gut erhalten. — Koteletten (Karbonaden) können völlig bis zur Ausbratung nach Vorſchrift (N. 267) zugerichtet

in einem irdenen Geſchirre dicht neben einander gelegt und über Nacht aufbewahrt werden; deſto ſchmackhafter und zarter ſind ſie dann, weil ſich mit dem Fleiſche die andern Ingredienzien mehr verbinden. Eierſchnee wird meiſtens des Abends vorher geſchlagen und über Nacht an einen kalten Ort geſtellt. — Sulzen (Gelée) müſſen meiſtens einen oder auch einige Tage vorher zubereitet werden; Obſtgattungen, welche zu Backwerken eingeſotten werden, ebenfalls. Eier, hartgeſottene, zum Salat oder anderem Gebrauche halten ſich 3 bis 4 Tage, jedoch nur in der Schale, ſehr gut.

Aus dem hier Geſagten wird jede meiner geehrten Leſerinnen ſich für alle vorkommende Fälle die hier nicht erwähnten Vorbereitungen ſelbſt anordnen können. Auch ſind bei den nachſtehenden Speiſezetteln für jede Woche noch umſtändlichere Beiſpiele angegeben.

G. Vortheilhafte Zertheilung bei Fleiſch, Geflügel, Fiſchen, Wildpret und Anderem.

Bei der Zertheilung deſſen iſt zu berückſichtigen, ob es an und für ſich von der größeren, ſchwereren, leichteren oder zarteren Gattung iſt. Das zartere oder fettere Fleiſch ſchwindet allezeit

ſtärker bei der Zubereitung und von ſolchem müſſen alſo die Portionen größer genommen werden, damit ſie nicht gar zu unanſehnlich auf den Tiſch kommen. Wenn z. B. eine Gans, welche das ſogenannte Geräuſch, das aus Kopf und Kragen, Flügel, Füßen, Magen, Leber und den fetteſten Gedärmen beſteht, abgenommen iſt, auf zweimal friſch braten will, muß man ſie in der Mitte durch nach der Breite zertheilen; ebenfalls nach der Mitte wird ein Haſe, ein Reh= oder Hirſchziemer getheilt. Schlegel von Schöpſen, Kälbern, Rehen oder Hirſchen werden der Keule entlang geſpalten. Sehr zweckmäßig werden die ſtärkſten Knochen ausgelöſt, einigemal geſprengt und in Suppen mitgekocht, welche alsdann beſonders kräftig und nahrhaft werden. Kalbs=, Nieren= und Bruſtbraten werden vom Kranze nach der Weiche zu getheilt; bei der Bruſt die Rippenhaut geſchlitzt, die Rippen herausgehoben und abgelöſt, welche gleichfalls zur Beilage in Suppen beſtimmt werden können; die Bruſt zur Füllung untergriffen und weiter nach Vorſchrift behandelt. Durch das Herausnehmen der Rippen wird der Bruſtbraten theilbarer zum Tranchiren.

Von großen oder mittleren Fiſchen werden füglich die obern, nämlich die Kopftheile zuerſt zubereitet, wenn etwa der ganze Fiſch für eine Mahlzeit zu groß wäre; doch darf nicht vergeſſen werden, jeden Fiſch vorher von allen Eingeweiden gänzlich zu befreien, welches auch vom Wildpret und jedem Geflügel gilt, den Schnepfen ausgenommen. Der Milchner läßt ſich nicht leicht aufbewahren, wird folglich mit der erſten Portion zubereitet. Der Rogner hingegen kann mit Lorbeerblätter, Gewürz, Citronenmark und Eſſig einige Zeit vorräthig gehalten werden.

II. Erläuterung zu den nachſtehenden Speiſerecepten.

In allen hier folgenden Recepten ſind die Quantitäten nach bayeriſchem Maß und Gewichte gegeben und für Haushaltungen von drei bis ſechs Perſonen berechnet, nach ihren Gattungen ſortirt und ihre mehrfachen Anwendungsarten dabei beſchrieben.

I. Suppen.

1) Suppenbrühe von Ochſenfleiſch.

Für 4 Perſonen ungefähr 2 Pfund Ochſenfleiſch gerechnet; nebſt einem ſtarken, öfters zerſprengten Eisbeine, einem Stückchen Rinds- oder Kalbsleber, desgleichen auch ein Stückchen Milz mit Beigewicht von Kalbskopf, Knochen und Fuß ſollen durch laue Waſſer einigemal ganz rein gewaſchen in einem 3½ bis 4 Maß haltenden Topf gelegt, mit lauem Waſſer bis unter den Rand angefüllt und bis zu einem halbbrennenden Feuer von ſtarkem Holze beigeſetzt werden; wenn es zu ſieden anfängt, muß es fleißig abgeſchäumt werden, ſo lange, bis es keinen Schaum mehr kocht; alsdann gibt man einen guten Eßlöffel voll Kochſalz daran, nimmt das aufgekochte Fett herab in ein für immer dazu beſtimmtes Näpfchen, legt dann eine ſchöne braune Zwiebel ſammt der Schale zu dem Fleiſch, auch einige Wurzeln von Peterſilie, Selleri, Paſtinak, eine öfters geſpaltene, ſchöne gelbe Rübe, einen halben Stängel Pori, ſchabt alles rein, zerſchneidet es in kleine

Stücke, nimmt auch etwas Kraut von Peterſilie und Selleri mit den Wurzeln in reinem kalten Waſſer gewaſchen, dann auch noch ein Stückchen harte ſchwarze Brodrinde, und läßt alles dieſes, zu dem Fleiſche gebracht, wohl zugedeckt, fortkochen. Sollte ſich etwas einkochen, ſo muß es mit heißem Waſſer aufgefüllt werden; hat man recht viele Brühe nöthig, ſo gießt man davon herab und füllt ſie dann abermals wieder mit heißem Waſſer auf; ſollte aber von dieſer Brühe über Nacht oder für 2 Tage aufbewahrt werden, ſo muß man ſie abgießen, weil, ehe Salz und Kräuter dazu gegeben ſind, ſie von dem Safte und der Säure derſelben ſauer wird. Wenn das Fleiſch weich iſt, legt man es in einen Tiegel heraus; die übrigen Beigewichte, Kräuter und Wurzeln können aber noch mit der Suppe kochen, wodurch ſie deſto ſtärker wird; zu dem Fleiſch kann eine von den nachſtehenden Saucen zubereitet werden, oder man kann es auch geziert mit abwechſelnden Parthien von gelben Rüben und friſcher Peterſilie den Rand der Schüſſel belegt, zu Tiſche geben.

2) Suppenbrühe von Kalbfleiſch.

Hiezu nimmt man für 3 bis 4 Perſonen ½ Pfund Kalbsknoten oder Bug, ſprengt die=

ſen ein paarmal entzwei, gibt noch 1 Pfund Ochſenfleiſch von Kopf, Nabel oder Zwerg-rippe, auch ein zerſprengtes Eisbein dazu, wäſcht dieß alles, wie ſchon oben beſchrieben, ſetzt es zum Feuer, ſchäumt es, ſchöpft das Fett ab; gibt die ſchon genannten Kräuter, Wurzeln und Salz dazu und kocht es, bis das Kalbfleiſch weich iſt, welches man dann herauslegen und mit etwas Brühe warm ſtellen muß, bis eine dazu beliebige Sauce zubereitet iſt, oder man kann es auch nur mit dazu gewiegten Citronenſchälchen und etwas Salz beſtreuen und neben der Suppe auf den Tiſch geben.

3) Suppenbrühe von Huhn.

Zu einem ſchönen großen Huhn nebſt Magen legt man 1½ Pfund Rindfleiſch in einen 4 bis 5 Maß haltenden Topf und läßt es, ohne es zuzudecken, langſam ſieden, ſchäumt es wohl und hebt das Fett fleißig ab, gibt dann die früher beſchriebenen Kräuter dazu und läßt ſie kochen, bis das Huhn weich genug iſt; dann nimmt man es heraus und bringt es in etwas Brühe auf eine mäßige Glut, belegt die Henne mit zierlich geſchnittenen Citronenſchalen, friſch gewaſchener

Peterſilie, ſpritzt eine Meſſerſpitze voll Salz daran, ſtreut etwas geſtoßenen Pfeffer und Modegewürz in die Bauchhöhlung, legt die noch rohe Leber jetzt auch dazu und läßt es darin ein wenig dünſten, bis die Leber fertig iſt. Mit dieſer Sauce gibt man die Henne zu Tiſch auf einer Ovalplatte, ſteckt ihr ein Bouquetchen von Peterſilie oder friſcher Gartenkreſſe in den Schnabel, verziert desgleichen die Flügel, bringt unter den einen die Leber und unter den andern den Magen, belegt auch den Schüſſelrand mit friſchen Kräutern und ſtellt ſie neben der Suppe zu Tiſche.

Mit dem abgeſchöpften Fette derſelben kann man entweder die Suppe verſtärken oder es zu einer der folgenden Suppen-Einlagen benützen.

4) Deutſche Suppe.

In einen Tiegel ſchlage 2 bis 3 Eier, thue nebſt einem Stückchen Butter von der Größe eines halben Hühnereies eine Meſſerſpitze voll Salz, etwas Muskatblüthe, ein kleines Quart guter Fleiſchbrühe daran, decke den Tiegel zu und laſſe es bei gleicher Wärme nach und nach heiß werden. Wenn dieſe Maſſe feſt geworden iſt, ſchneide ſie in kleine

Stückchen, rühre dann in einem Töpfchen ein Ei mit klein geſchnittenem Schnittlauch, Chalotten und Peterſilie in einer halben Maß Fleiſchbrühe recht ſtark ab und richte es über die oben beſchriebene Maſſe heiß an. Es iſt eine leichte Suppe und für 4 bis 5 Perſonen hinreichend. — Bei allen Suppen iſt zu bemerken, daß ſie vor dem Anrichten die gehörige Salzzuthat haben.

5) Eier-Gerſtenſuppe.

Für 4 bis 5 Perſonen nimm 3 bis 4 Hände voll Semmelbröslein, treibe ein wenig von dem abgeſchöpften Suppenfett in einem Tiegel mittlerer Größe gut ab, gib einen Eßlöffel voll gewiegter Citronenſchalen dazu, menge es nebſt einem oder zwei friſchen Eiern gut durcheinander, gieße ſiedende Fleiſchbrühe darauf, laſſe ſie unter öfterem Schütteln ein wenig aufſieden, bis ſie dicklich wird, und richte ſie ſo in der Suppenterrine an.

6) Gerollte Gerſtenſuppe.

Für 4 bis 6 Perſonen iſt eine große, obere Theetaſſe voll gerollter Gerſte hinreichend. Man thue ſie in einen, eine Maß haltenden Topf, gebe einen Eßlöffel voll guten Weineſſig dazu, fülle ſie mit Waſſer auf

und laſſe ſie ungeſalzen ſieden. Wenn ſie zu ſchleimen anfängt, gießt man davon herab und füllt ſie wieder auf, weil der ſtarke Schleim gerne überläuft, gibt eine mit einer Gabel etwas zerſtochene Citronenſchale dazu und ſalzt ſie; man kann auch ein Stückchen klein geſchnittenen Selleri und gelbe Rübe nebſt ein Paar Gewürznelken dazu thun, und läßt es zuſammen fortkochen, ſchöpft es aber alle Zeit wieder ab, ſo oft es ſtark aufwallt. Wenn man Schleim genug hat, gießt man alles zuſammen in einen hinreichend großen Topf und läßt es bis zur Tiſchzeit fortſieden. Nun kann man den Schleim in Taſſen füllen oder ſammt der Gerſte in der Terrine, mit Schnittlauch beſtreut, zu Tiſche tragen.

7) Reisſuppe.

Eine große obere Theetaſſe voll ausgeſuchten Reiſes wird mit heißem Waſſer öfters abgewaſchen, bis er von allem Sande gereinigt iſt, dann in einem, eine halbe Maß haltenden Topfe mit kaltem Waſſer aufgefüllt und zum Feuer geſetzt. Wenn ſich der Reis gebrochen und das Waſſer völlig eingekocht hat, gibt man ihn in einen größeren Topf, füllt ihn mit ſiedender Fleiſchbrühe auf, gibt ein zerſtochenes Citronenſcheibchen,

etwas Salz, ein gelbes Rübchen dazu und läßt es noch eine gute Stunde kochen. Auch hiebei muß von dem Schleime öfters abgeſchöpft und Fleiſchbrühe aufgefüllt werden. Vor dem Anrichten kann man ihn mit einem Eie fricaſſiren; man nimmt nämlich ein Eigelb mit einem Löffel voll kalten Waſſers in die Suppenterrine, läßt unter beſtändigem Umrühren den Reis hinein und gibt ihn mit Schnittlauch beſtreut, zu Tiſch, oder ſtatt deſſen geriebenen Parmeſankäſe auf einer Aſſiette neben die Terrine. Auch kann man von dieſem Reisſchleime durch einen Seiher in Taſſen auftragen.

8) Reisſuppe auf italieniſche Art.

Man klaubt den Reis ſauber, wäſcht ihn wie oben, läßt ihn im Waſſer aufkochen, gibt ihn dann auf ein Kaſſerol, ſchneidet Sellери- und Peterſilien-Wurzeln, auch gelbe Rüben und einen Stängel Pori, klein gewürfelt, thut dieſes auch zu dem Reiſe, füllt es mit guter Fleiſchbrühe auf und läßt alles recht langſam ſieden, bis es weich iſt; hierauf pflückt man Peterſilienkraut blätterweiſe und läßt ſie in Salzwaſſer aufkochen, ſeiht das Waſſer von der Peterſilie ab, welche

nun eine ſehr ſchöne grüne Farbe erhalten hat, und gibt ſie zu dem Reis. Dieſe Suppe muß klar ſeyn wie Gold und nicht ſehr dick vom Reiſe.

9) Griesſuppe.

Man ſetzt eine Maß gute Fleiſchbrühe in einem Topfe zum Feuer; wenn ſolche ſiedet, nimmt man einen ſtarken Schöpflöffel voll heraus, ſäet einen kleinen Teller voll ſchönen Weizenkrieſes langſam unter beſtändigem Umrühren in die wallende Brühe und rührt fleißig, damit ſie nicht knollig wird. Man läßt ſie eine kleine halbe Stunde kochen, ſchlägt indeſſen in die Terrine ein Ei, verrührt es mit einem Löffel voll kaltem Waſſer, gießt die Griesſuppe unter beſtändigem Rühren daran und beſäet ſie mit Schnittlauch.

10) Griesſuppe ohne Fleiſchbrühe.

Nebſt einer handvoll Suppenwurzeln und Kräutern läßt man eine Maß Waſſer eine halbe Stunde kochen, gibt dann den Gries auf die oben beſchriebene Weiſe, ein Stückchen Citronenſchale, ein Paar Gewürznelken und einen Eßlöffel voll fein geſchnittenen Schnittlauch dazu, läßt ſie eine halbe Stunde kochen, fricaſſirt ſie dann, legt ein Stückchen

Butter oder Schmalz in eine Pfanne, läßt 2 oder 3 Eßlöffel voll Semmelbröſeln, mit etwas Salz gemengt, ſchön gelb röſten und ſtreut ſie auf die Suppe.

11) Braune Griesſuppe.

Dieſe wird faſt eben ſo zubereitet, wie die vorige, nur mit dem Unterſchiede, daß der Gries zuerſt mit einem Stückchen Butter ſchön gelb geröſtet, dann erſt mit der kochenden Fleiſchbrühe oder mit kochendem Waſſer angerührt und eine halbe Stunde länger und mit Zugabe von etwas Muskatenblüthe geſotten werden muß.

12) Geſchnittene Nudelſuppe.

Man nimmt ein halbes Pfund ſchönes Mehl in eine Schüſſel, rührt es auseinander, daß ſich in der Mitte eine Grube bildet, gibt eine Meſſerſpitze voll Salz und einen Eßlöffel voll reinen kalten Waſſers hinein, knetet es mit etwas Mehl zu einem kleinen feſten Teige, ſchlägt dann ein großes oder 2 kleine Hühnereier dazu und rührt alles zu einem feſten, glatten Teige an, ſtreut etwas Mehl auf ein Nudelbrett, nimmt den Teig darauf und knetet ihn zu einem länglichen Wecke, ſchneidet dieſen mit einem Meſſer in

4 Scheiben, wendet jede Scheibe in Mehl um, und walcht ſie mit dem Nudelwalcher ſo dünn als möglich aus; ſind 3 von den Leibchen ſchon hinreichend, ſo kann das vierte oder größere in etwas Mehl umgewendet an einem kühlen Orte wohl zugedeckt, aufgehoben werden. Die ausgewalchten Flecke müſſen ein wenig getrocknet, dann aufgerollt und mit einem ſcharfen Meſſer fein geſchnitten werden. Dabei iſt zu beobachten, daß die Rolle unter der linken Hand ganz leicht dem Meſſer entgegengeführt, aber ja nicht gedrückt wird, damit die Nudeln nicht zuſammenkleben, ſondern ſchön auseinander fallen. Sind ſie alle geſchnitten, ſo werden ſie auf ein Quartblatt ſtarken Papieres aufgeſchüttelt, und langſam in einen Maßtopf voll kochender Fleiſchbrühe hineingerührt. Sie dürfen nicht zu lange kochen, ſonſt wird die Brühe trüb. Hiezu kann auch geriebene Parmeſankäſe in einer Aſſiette neben der Terrine gegeben werden.

13) Weiße Fleckchenſuppe.

Es wird derſelbe Teig bereitet, wie zur geſchnittenen Nudelſuppe, nur wird er etwas weniger dünn ausgewalcht, mit einem Teigrädlein werden länglich vier- oder dreieckige

Fleckchen herausgetrieben, dann in die kochende Fleiſchbrühe geſäet und etwas länger gekocht, als die Nudeln, alsdann mit fein geſchnittenem Schnittlauche beſtreut aufgetragen.

14) Geriebene oder gewiegte Gerſtenſuppe.

Hiezu kann ein wie im vorletzten Recepte erwähntes, aufbewahrtes Teigleibchen zweckmäßig verwendet werden. Wenn es ſehr trocken iſt, wird es am Reibeiſen gerieben, ein eigens dazu bereiteter noch ſehr friſcher oder weniger trockener Teig muß aber mit dem Wiegmeſſer ganz klein zerſchnitten und öfters mit Mehl beſtreut werden. Bei dem Kochen iſt zu verfahren, wie im letzten Recepte.

15) Suppe von Salzburger Nudeln.

Man ſetzt zu einem halben Pfunde Nudeln eine ſtarke Maß Fleiſchbrühe, worin zuvor allerlei gute Wurzeln und Kräuter gekocht wurden, zum Feuer; wenn ſie ſiedet gibt man die Nudeln hinein, ſalzt ſie noch ein wenig und läßt ſie eine Stunde lang kochen. Man richtet ſie an, wie die geſchnittenen Nudeln und kann auch Parmeſankäſe dazu geben.

16) Macaroni=Suppe auf italieniſche Art

Man nehme 2 bis 3 weiße Rüben,

ſchäle, waſche und ſchneide ſie in Scheiben, dann in längliche, feine Stängchen, ſetze ſie in einem Quart guter Fleiſchbrühe zum Feuer, laſſe ſie ſieden, bis ſie halb weich ſind, und ſtelle dann einen zweiten Topf mit einer halben Maß Fleiſchbrühe bei. Wenn dieſe ſiedet, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Macaroni = Nudeln, bricht ſie in kurze Stängchen und läßt ſie in dieſer Fleiſchbrühe eine Viertel Stunde lang langſam ſieden; ehe ſie vollends weich ſind, legt man einige Bratwürſte hinein, miſcht nach einigen Minuten die Rüben zu den Macaroni, mengt ſie mit dem Kochlöffel langſam unter einander, gibt ſie in der Suppenterrine zu Tiſch und daneben in einer Aſſiette geriebene Parmeſankäſe.

17) Spargelſuppe.

Es können hiezu die unanſehnlichſten, kleinen Spargel verwendet werden. Zu einer Maß Suppe ſind 20 bis 30 Stücke hinreichend, welche nach unten etwas geſchabt und mit Sorgfalt gewaſchen werden, um die Köpfe nicht zu verdrücken. Wenn ſie nun in Salzwaſſer weich geſotten ſind, wird jeder Stängel in 4 bis 5 kurze Stückchen zerſchnitten und das untere harte weggeworfen. Nun wird ein

Stück Butter in einem Tiegel heiß gemacht, mit einem Löffel voll feinen Mehles die Spargeln gedünſtet, mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, noch eine Weile mitgekocht, in der Terrine ein Eigelb mit einem Löffel voll Waſſer zerrührt, die Spargelſuppe während beſtändigem Rühren dazu gegoſſen und über gebähte Semmelſchnitten oder eine andere der nächſtfolgenden Suppeneinlagen ſchnell zu Tiſche gegeben. — Man kann auch Peterſilie und klein geſchnittene, gekochte Champignons mitdünſten.

18) Karviol- oder Blumenkohl-Suppe.

Von den kleinſten Karviol- oder Blumenkohl-Stäudchen werden zur Suppe für 4 oder 6 Perſonen 4 bis 6 Stücke genommen, die Blumen, die Stängel und die kleinſten Blätter von allem Hülſigen befreit, klein geſchnitten, in ½ Quarte Brühe recht weich gekocht, dann die Brühe abgegoſſen, in einem Stückchen Butter ein Löffel voll Mehl geröſtet, der Blumenkohl darin gedünſtet, mit der abgegoſſenen Brühe und noch einer Maß Fleiſchbrühe aufgefüllt, dann wie die Spargelſuppe mit einem Eie fricaſſirt, über eine beliebige Einlage gegoſſen und ſomit aufgetragen.

19) Suppen von Wirſing, Hopfen oder Sauerampfer.

Zwei Hände voll abgekochten Hopfens, Wirſing oder Sauerampfer werden in kleine Stücke zerſchnitten, in Butter eben ſo gedünſtet, wie die Karviol- und Spargelſuppe mit der nöthigen Quantität Fleiſchbrühe aufgegoſſen und aufgekocht, dann mit Eigelb fricaſſirt und aufgetragen.

20) Krebsſuppe.

Für 6 Perſonen werden 12 bis 15 kleine Krebſe mit ein wenig Salz in einer Pfanne auf ſchnellem Feuer geſotten. Sobald ſie eine ſchöne rothe Farbe haben, ſind ſie fertig; nun werden ſie aus dem Waſſer gelegt, die Schwänze abgenommen und ausgeſchält, von dem Körper die Galle und der Magen (letzterer iſt gleich einem weißen Steinchen), auch das Weiße an den Füßen weggeputzt, dann alles klein geſtoßen, nebſt einer Zwiebel in 4 Theile geſchnitten, in einem Stücke Butter gedünſtet, dann ein Löffel voll Mehl daran geſtäubt, und wenn die Butter ſchön roth iſt, eine Maß Fleiſchbrühe dazu gegoſſen, womit man es dann eine gute Viertelſtunde aufkochen läßt; nun legt man 6 gebähte oder gebackene Sem-

melſchnitten in die Suppenterrine, ſtreuet Schnittlauch darauf und richtet die ganze Brühe durch einen Seiher darüber an. Man kann auch ein Eigelb mit einigen Löffeln voll ſüßen Rahms noch an die Brühe rühren. Die ausgelösten Krebsſchwänzchen werden zuletzt hineingelegt. Zur Spargelzeit können auch einige Stängel davon geſotten, zerſchnitten dazu und damit die Suppe zu Tiſche gegeben werden.

21) Wurzelſuppe.

Es werden Peterſilie, Paſtinakwurzeln, gelbe Rüben und Wirſing, zuſammen ohngefähr ½ Pfund betragend, zu länglichen Stücken zerſchnitten und in Butter mit etwas Mehl gedünſtet; wenn alles weich iſt, mit einer Maß guter Fleiſchbrühe aufgefüllt und nochmals geſotten, dann mit ein paar Eigelb und ein paar Löffel voll ſüßen Rahms abgerührt und angerichtet.

22) Wurzelſuppe auf eine zweite Art.

Eine große Hand voll Schwarzwurzeln (Skorzoneren) werden in kaltem Waſſer abgeflößt, dann leicht abgeſchabt und in etwas Milch gelegt, damit ſie ſchön weiß werden; hierauf ſiedet man ſie etwas in geſalzenem

Waſſer, bis ſie weich ſind, gießt das Waſſer wieder davon, ſchneidet ſie in kleine Stückchen, macht in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röſtet einen Löffel voll Mehl darin nebſt einem Löffel voll gewiegter Peterſilie, gießt dann einen guten Schöpflöffel voll Fleiſchſuppe daran und läßt ſie mit den Wurzeln noch eine gute Weile kochen. Zu dieſer Portion für 4 Perſonen werden 2 Eigelb mit einem Löffel voll kalten Waſſers abgerührt; in der Terrine mit den Wurzeln ſammt der Sauce vermiſcht und mit einer halben Maß heißer Fleiſchbrühe unter ſtetem Umrühren verdünnt. Auch können einige gebackene oder gebähte Semmelſchnitten dareingelegt werden.

23) Erdäpfelſuppe.

Es werden 6 — 8 rohe Erdäpfel mittlerer Größe mittelſt eine Bürſte rein abgewaſchen, dann abgetrocknet, die Haut abgeſchabt und in Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten. Indeſſen läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies heiß werden, thut die Erdäpfel nebſt einem großen Eßlöffel voll gewiegter Zwiebel oder Chalotten, desgleichen Peterſilie darein und läßt es darin dünſten, rührt es aber

öfters, um das Anlegen zu vermeiden, um. Wenn die Erdäpfel mürbe ſind, ſtäubt man 2 Eßlöffel voll ſchönen Mehles daran, ſalzt es, rührt es durch einander, läßt es noch mit der beliebigen Quantität Fleiſchbrühe ꝛc. aufkochen und gibt nun geröſtete Semmelſchnitten dazu und wenn dieſe damit verkocht haben, gießt man alles durch einen Seiher und richtet es über würfelig geſchnittene Semmeln an.

24) Chokoladeſuppe.

Dieſe Suppe kann ſowohl mit Milch, als auch mit weißem Biere oder Wein zubereitet werden; letzterer wird zur Hälfte mit Waſſer vermiſcht. Zu 2 bis 3 Loth geriebener Chokolade ſollen $\frac{1}{2}$ Maß von dem einen oder andern ſiedend gemacht werden. Die Chokolade wird nebſt einem Lothe Zucker während ſtillem Umrühren aufgekocht, 2 Eigelb mit etwas Waſſer abgequirlt und hineingegeben, mit dem Chokolade-Strudel ſtark durch einander getrieben und, ſobald ſie dicklicht iſt, vom Feuer genommen und über gebähte Schnitten angerichtet; oder man kann auch von 3 Löffel voll ſchönen Mehles nebſt einem Löffel voll geſtoſſenen Zuckers, einem Eie und einem

Löffel voll Weines einen Teig, wie zu Nudeln, ankneten, einen kleinen Meſſerrücken dick auswalchen, aufrollen, dünne Nudeln daraus ſchneiden, dieſe aus heißem Schmalze recht ſchön backen und ſie an Stelle der Semmelſchnitten in die Chokoladeſuppe geben, ſowohl wenn ſie von Milch, Wein oder weißem Biere zubereitet worden iſt.

25) Falſche Chokoladeſuppe.

In einem Stückchen Butter werden 2 Löffel voll geſtoßenen Zuckers hellbraun geröſtet, ein Quart Milch nebſt einigen Splittern Zimmt und noch ein paar Stückchen Zucker damit wohl aufgekocht, dann 3 Eiergelb mit einem Löffel voll Waſſers abgekleppert, in die Milch gerührt, bis ſie dicklich geworden iſt, und über obige Nudeln oder gebackene Semmelſchnitten gegoſſen.

26) Banadelſuppe von geriebenen Semmeln.

Nebſt 3 bis 4 Händen voll Semmelbröſeln wird ein Eßlöffel voll fein gewiegten Peterſilienkrautes in einem Stückchen Butter ſchön gelb geröſtet, mit 3 Quart guter Fleiſchbrühe aufgefüllt und eine Weile langſam gekocht. Nun wird in der Suppe ein Eigelb

mit einigen Tropfen Waſſers zerkleppert, unter beſtändigem Rühren die Suppe darein gegoſſen und aufgetragen.

27) Banadelſuppe auf andere Art.

Zwei ſtarke Hände voll gedörrter Semmelſchnitten werden in einer halben Maß heißer Fleiſchbrühe zu dünnem Muße verkocht, einige klein geſchnittene Zwiebeln in einem Stückchen Fette geröſtet und in die Suppe gerührt. Vor dem Anrichten kann auch noch etwas guter ſüßer Rahm dazu gegeben und oben mit fein geſchnittenem Schnittlauche beſäet werden.

28) Erbſenſuppe.

Für 4 bis 6 Perſonen werden 4 Hände voll geklaubter und abgewaſchener Erbſen (beſſer ſind die ſchon gebrochenen) mit einer Maß kalten Waſſers nebſt einem Stücke Selleri zu einem mäßigen Feuer geſtellt. Sobald ſie gänzlich weich ſind, werden ſie durch einen Seiher getrieben (die gebrochenen dürfen nur zerrührt werden). Nun wird in einem Stückchen Schmalz eine Zwiebel ſchön gelb geröſtet, mit etwas Waſſer, Salz und Muskatblüthe nochmals aufgekocht, ebenfalls durch einen Seiher getrieben und zu den Erbſen

gerührt. Einige Semmelſchnitten werden in Eigelb umgewendet, aus heißem Schmalze gebacken, in die Suppenterrine gelegt und die ſiedende Erbſenbrühe darüber gegoſſen. — Bei allen Hülſenfrüchten iſt beim Einkaufe ſchon zu berückſichtigen, daß ſelbe ſchön rein, ſchwer und ohne fremden Geruche ſind.

29) Linſenſuppe.

Schöne Linſen, eben ſo viel wie bei den Erbſen, werden ebenfalls mit kaltem Waſſer und Selleri zugeſetzt und weich geſotten; dann aber in einem Stücke Butter von der Größe eines Hühnereies, ein ſtarker Löffel voll Mehl erſt gelb, dann mit einer klein gewiegten Zwiebel noch etwas dunkler geröſtet, die gekochten Linſen damit noch eine Viertelſtunde geſotten, mit etwas Salz, nach Belieben Gewürz und etwas Weineſſig gemiſcht, angerichtet.

30) Haberſchleim-Suppe.

Von Haberſchleimgerſte werden 4 Hände voll in kaltem Waſſer beigeſetzt und geſotten, bis ſie ſehr ſchleimt, öfters mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, mit gehörigem Salze angerichtet oder durchgeſeiht und der Schleim in Taſſen aufgetragen; ſie kann auch über geröſtete Semmelſchnitten gegoſſen, ſammt der Gerſte und

mit etwas Citronenſäure zu Tiſch gebracht werden.

31) Gelbe Rübenſuppe.

Von großen, ſaftigen gelben Rüben werden 3 bis 4 Stücke rein gewaſchen, abgeſchabt und auf dem Reibeiſen gerieben, eben ſo auch eine halbe, harte Semmel. Alles dieſes Geriebene wird in einem Stückchen Fett hellbraun geröſtet, öfters aufgerührt, bis alles durchaus ſchön braun iſt; nun werden 3 Quart Fleiſchbrühe darauf gefüllt, noch eine Weile geſotten, vor dem Anrichten über gebackene Schnitten oder andere Suppen-Einlagen durch ein Sieb getrieben und ſogleich angerichtet.

32) Bierſuppe.

Von braunem oder weißem Biere wird eine Maß in einem Tiegel über Glut geſetzt, öfters abgeſchäumt, ein halber Viertling Zucker dareingegeben, 2 bis 3 Eigelb mit einem Quarte guten ſüßen Rahmes (oder Sahne) abgequirlt, unter beſtändigem Rühren das kochende Bier darangegoſſen und ſo lange auf der Glut gequirlt, bis es dicklich wird, dann in Taſſen oder über gebähte Schnitten angerichtet. Braunes Bier erfordert mehr

Zucker oder Honig, iſt aber dann auch um ſo geſünder und nahrhafter.

33) Butternockerln.

Ein achtel Pfund Butter wird zuerſt flaumig abgerührt, dann 4 Löffel voll Mehl und 2 Eier nebſt etwas Salz damit derb abgeklopft (es iſt nämlich gut, die Eier erſt in lauem Waſſer etwas zu wärmen, damit die Butter nicht gleich wieder ſteif wird). Dieſen Teig muß man ein wenig ruhen laſſen. Indeſſen ſtellt man eine Maß Fleiſchbrühe in einem Tiegel auf ſtarke Glut, bis ſie große Wellen kocht, ſchirrt dann die Glut unter der Mitte etwas aus und ſticht mittelſt einem Blechlöffel aus dem Teige einige kleine Nockerln. Sinken dieſe in der Brühe unter, ſo muß noch ein Eßlöffel voll lauen Waſſers in den Teig gegeben werden, laufen ſie aber recht auf und ſchwimmen ſie in der Höhe, dann ſind ſie gut; nun ſchlägt man von dem ganzen Teige ſolche Nockerln in die Brühe, nur muß man ſorgen, daß dieſe nicht aus dem Sude kommt. Man prüft eines der Nockerln, ſchneidet es nämlich entzwei und, wenn es in der Mitte kein Fett mehr ſehen

läßt, ſind ſie fertig und können angerichtet werden.

34) Eingebrannte Suppen.

In einem Stücke Rindsfett werden einige Löffel ſchönen Mehles geröſtet. Indeß wird eine Maß Waſſer mit einer Zwiebel, die mit 2 bis 3 Näglein geſpickt iſt und etwas Peterſilie geſotten, das geröſtete Mehl durch einen Seiher damit angerührt, und eine Viertelſtunde aufgekocht. Man kann auch ein Paar Löffel voll Weineſſig dazu geben, und ſtatt des Waſſers gute Fleiſchbrühe verwenden. Wenn ſie hinreichend geſalzen iſt, wird ſie über würflich geſchnittene Semmeln angerichtet. Wer den Kümmel liebt, kann auch einen halben Löffel voll daran geben, dann muß aber der Eſſig wegbleiben.

35) Weinſuppe.

Mit einem halben Quarte weißen Weines, eben ſoviel Waſſer, je nachdem der Wein ſtärker oder ſchwächer iſt, läßt man einige Splitter Zimmt und ein Stück Zucker in einem Topfe kochen; indeß wird in einem Stückchen Suppenfett oder ganz friſche Butter ein Löffel voll Mehl geröſtet, der kochende Wein darangerührt und alles zuſam-

men auf der Glut ausgekocht, dann in einer Terrine mit einem Löffel voll Waſſer 2 Eierdotter abgequirlt, der Wein dazu geſtrudelt und dann über gebähte Semmeln angerichtet.

36) Weinſuppe auf andere Art.

Eine Hand voll Roſinen werden in einem Quarte Wein und eben ſo viel Waſſer nebſt etwas ſüßem Anis, der mit 3 Löffeln voll Zuckers geſtoßen worden, in ein reines Fleckchen gebunden und mit dem Weine und Roſinen wohl aufgekocht; dann 4 Eigelb mit etwas Waſſer abgequirlt, zu dieſem Weine gerührt und durch ein weißes Tuch oder einen engen Seiher über würflich geſchnittene Milchſemmeln angerichtet. Man muß den Saft von Roſinen wohl auspreſſen. Statt der Semmeln können zu dieſen beiden letzten Suppen ebenfalls von den nachſtehenden ſüßen Suppen-Einlagen welche gewählt werden.

37) Zwiebelſuppe.

Vier bis ſechs ſchöne Zwiebeln werden trocken, rein abgeputzt, dann ſammt der Schale recht oft eingeſchnitten und in einem Quarte Waſſer oder Fleiſchbrühe nebſt einem Stücke ſchwarzer, harter Brodrinde aufgekocht.

Wenn ſie nun recht ſchön dunkel iſt, gibt man ſie durch ein Sieb und läßt ſie nochmals kochen, röſtet indeß 3 bis 4 geſchälte klein geſchnittene Chalotten in etwas Fett oder Butter, gibt die Brühe über gebackene Schnitten und die geröſteten Zwiebeln darauf.

38) Kräuterſuppe.

Man nimmt etwas Spinat, etwas Peterſilie, Bori, aber doppelt ſo viel Körbel, Sauerampfer, junge Gartenkreſſe nebſt ein Paar junger Zwiebeln, zuſammen 2 Hände voll. Dieſes alles wird ſehr rein gewaſchen und mit dem Wiegmeſſer ſehr fein geſchnitten, dann ein Tiegel mit einem Stücke Rindsfett oder Butter auf Glut geſetzt, darin ein Löffel voll Mehl hellgelb geröſtet, dieß mit den Kräutern vermengt, nebſt etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer eine Viertelſtunde lang gedünſtet, nun 2 Eigelb mit etwas Waſſer abgerührt und zu den Kräutern gegeben. Wenn es nun anfängt, dick zu werden, wird es mit Waſſer oder Fleiſchbrühe hinlänglich verdünnt, geſalzen und endlich über geröſtete, gebähte oder gebackene Semmelſchnitten, oder auch über abgetriebene Knödeln oder Klöße, oder über Fridaternudeln angerichtet.

39) Sellerisuppe.

Für 3 Perſonen werden von 3 kleinen jungen Selleris die Wurzeln abgeſchnitten, die Köpfe in kaltem Waſſer rein gebürſtet und abgeſchabt, dann in einer ½ Maß Fleiſchbrühe weich geſotten, nun beliebige Figuren daraus geſchnitten, dieſe in einem Stücke Rindsfett oder Butter ein wenig gedünſtet und dann mit zerrührtem Eigelb von allen Seiten begoſſen, dann etwas geſalzen und gewürzt, mit Semmelbröſeln beſäet, wenn ſie ſchön gelb ſind, in eine Suppenterrine geſetzt und die früher damit gekochte Fleiſchbrühe heiß, aber langſam darangegoſſen. Es können auch eine kleine Hand voll würflich geſchnittene, gebackene oder geröſtete Semmelbröckchen darin, zu Tiſch gegeben werden.

40) Kälberhirnſuppe.

Für 3 Perſonen wird ein halbes Hirn, nachdem es gewaſchen, in warmem Waſſer gehäutet und in Salzwaſſer abgekocht worden, nebſt 2 Eigelb, etwas gewiegten Citronenſchalen und Peterſilie, etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüthe zu einem Muſe abgerührt, mit einer halben Maß kochender Fleiſchbrühe aufgegoſſen, ein wenig überſotten und ſogleich über gebähte Schnitten angerichtet.

41) Hirnſuppe anderer Art.

Das Hirn wird mit heißem Waſſer gehäutet, dann ſogleich ganz zerrührt, 3 Eigelb, etwas Salz, 2 gute Eßlöffel voll feingeſchnittenen Schnittlauchs, desgleichen Chalotten, eine Hand voll in Butter geröſteter Semmelbröſeln, von einer halben Citrone die feingewiegte Schale und der Saft, eine ſtark Viertelſtunde lang nebſt 2 Löffel voll gutem Suppenfett ſchäumig gerührt, hierauf eine Viertelſtunde lang gedünſtet, nun mit einer halben Maß Fleiſchbrühe aufgefüllt und über Semmelſchnitten angerichtet.

42) Sagoſuppe.

Für 5 Perſonen wird ein viertel Pfund Sago abgewaſchen, mit kalter Fleiſchbrühe zugeſetzt, nebſt der Schale einer Citrone und einem Splitter Zimmt bei mäßigem Feuer langſam gekocht, ſo lange bis ſie ſich völlig auflöst. Man kann ſie mit etwas Weineſſig oder Citronenſaft ſäuern. Sie iſt ſehr geſund, anfeuchtend und beſonders Kranken zuträglich.

43) Böhmiſche Ochſenaugen-Suppe.

Es werden in einem Tiegel einige Löffel voll Mehl in Rindsfett oder Butter hellbraun geröſtet, dann etwas Zucker dazugerührt, hier-

auf mit Fleiſchbrühe oder einem mit Wurzeln und Suppenkräutern abgekochten Waſſer in einem Tiegel wohl aufgeſotten, etwas geſalzen und nun ſo viele Eier als Perſonen zu Tiſche ſind, jedes einzeln in einem Schöpflöffel in heißes Waſſer ſo lange gehalten, bis das Weiße feſt iſt; das gelbe aber ſoll mild bleiben. Die Brühe wird dann ni die Terrine gegoſſen und die Eier nach und nach hineingeſenkt.

44) Bayeriſche Ochſenaugen-Suppe.

Sechs mittlere Zwiebel ſchält und ſchneidet man in der Mitte entzwei und dann jede Hälfte in dünne Halbſcheibchen, von ſchwarzem Brode werden auch ein paar Hände voll dünner Scheibchen geſchnitten, in die Suppenterrine nun eine Hand voll Zwiebeln auf dem Boden auseinandergelegt, dann eine Lage von dem Brode darüber, und wieder Zwiebeln darauf, und ſo fortgefahren bis es alle iſt. Nun ſetzt man die Terrine über Glut und gießt ſogleich alles mit heißer Fleiſchbrühe auf, dann nimmt man ſo viele Eier, als Perſonen zu Tiſche ſind und ſchlägt ſie, wenn alles wohl aufgekocht hat, eines nach dem andern hinein. Man muß Acht geben, daß die Eier nicht zerfahren. Sie wird nach Belieben gewürzt.

45) Schöbelſuppe.

Für 6 Perſonen werden 6 Loth Butter oder ſchönes Fett flaumig gerührt, 6 Eierdotter nach und nach darangegeben, das Eiweiß zu ſteifem Schnee geſchlagen, langſam hineingezogen, nebſt 6 Löffel voll Mehl und etwas Salz vollends verrührt, dann eine Kaſſerolle gut mit Butter oder noch beſſer mit warmem Wachſe ausgeſchmiert, mit dem Teige angefüllt, dieſer ſchön gelb herausgebacken und dann auf einen Teller geſtürzt. Nun iſt die untere Seite oben, in welcher kreuzweiſe, aber nur ſo tief gehende Schnitte gemacht werden, daß die Suppe ſich mehr hineinziehen kann. Dann gibt man es wieder in einen Tiegel, füllt denſelben mit Fleiſchbrühe an, und läßt es damit ein wenig aufſieden. Man gebe Acht, daß es nicht beim Anrichten zerfällt; auch kann man dieſes Schöbel in einer ganz niedern Raine flach ausbacken, in kleine viereckige Stückchen ſchneiden und dieſe in die Suppe geben.

46) Buntfricaſſirte Suppe.

Man ſiedet 3 Eier hart, wiegt ſie gröblich, das Gelbe wie das Weiße beſonders; eben ſo wird von geſottenem Bory, geſotte-

nen gelben und rothen Rüben eine kleine Hand voll gewiegt, desgleichen auch Zwiebel, Speck und Leber; letztere 3 Ingredienzien werden jedes beſonders, in Butter geröſtet, endlich alles in einem Tiegel ein wenig gedünſtet und alsdann mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, zu Tiſche gegeben.

47) Hachis- oder Gehäckſuppe.

Von einer Maus (Rinswade) oder einem anderen ähnlichen Fleiſche wird das Beſte genommen und ganz klein gewiegt, hiezu ein Stückchen Speck, eine Kalbsbrieſe, eine Schweinsniere, ein Stückchen Kalbs- oder Schafleber, ebenfalls ein Stückchen Kuheiter nebſt der Schale von einer halben Citrone, einigen Chalotten, Peterſilie, Pimpernell oder auch Majoran fein gewiegt, zuſammen in einem Tiegel mit Butter gedünſtet, mit einer Maß heißer Fleiſchbrühe oder einem Gläschen Wein, mit ebenſo viel Waſſer vermengt, und dann über gebackene Semmelſchnitten angerichtet.

48) Fridater-Nudelſuppe.

Es werden für 6 Perſonen 4 Löffel voll ſchönes Mehl, eine gute Meſſerſpitze voll Salz mit eben ſo viel Milch angerührt, daß es ein feſter Teig wird, nun 2 bis 3 Eier auf

einen Teller ſtark abgeſchlagen, löffelweiſe in den Teig gerührt, eine ganz flache Pfanne auf dem Feuer erhitzt, dann mit Schmalz oder weißem Wachſe beſchmiert, von dem Teige ein Löffel voll eingegoſſen, und durch Drehen der Pfanne herumpaſſirt; wenn es unten ſchön gelb iſt, herausgeſtürzt, die Pfanne wieder wie vorher beſchmiert, das Flädchen auch von der andern Seite recht ſchön gebacken, und ſo fortgefahren, bis aller Teig genommen iſt. Dann wird eines nach dem andern aufgerollt, fein geſchnitten, mit Fleiſchbrühe angegoſſen und aufgetragen.

49) Grüne Fridater=Nudelſuppe.

Man macht den Teig, wie eben beſchrieben worden, nur werden eine Hand voll gewaſchene und fein gewiegte Kräuter, als Kreſſe, Körbel, Spinat, Peterſilie, nebſt einigen Chalotten, oder in Ermanglung dieſer, recht viel fein geſchnittener Schnittlauch oder Peterſilie dazu gerührt, backt ſie, wie ſchon oben beſchrieben nur etwas dicker, und ſchneidet ſie auch nicht ſo dünn, läßt nun dieſe Nudeln eine ſtarke Walle aufſieden, und gibt ſie alsdann zu Tiſche.

50) Süße Fridater=Nudelſuppe.

Man nimmt 3 Löffel voll vom feinſten

Mundmehle, gibt 3 Eßlöffel geſtoßenen Zucker mit etwas Zimmt gemiſcht, dazu, auch können 15 bis 18 abgezogene Mandeln, (welches durch Anbrühen mit heißem Waſſer geſchieht, worauf ſich die Haut ſehr leicht ablöst,) genommen, fein gewiegt und dazu gegeben werden. Nebſt dieſen wird noch ein Stück Zucker und ein Löffel voll ſüßen Anis fein geſtoßen, durch ein Sieb zu dem übrigen gebracht, nebſt einem Löffel voll, mit 2 Eigelb abgeklepperten weißen Weins wohl verrührt, endlich 2 Eiweiß, zu ſtarkem Schnee geſchlagen, hineingezogen, und auf oben beſchriebene Art als Flädchen ganz dünn herausgebacken. Noch heiß werden dieſe mit gemengtem Zucker und Zimmt beſtreut, aufgewickelt und in feine Nudeln geſchnitten, welche mit nachſtehender Brühe übergoſſen werden. Ein Quart Wein läßt man mit einem Quart Waſſer, einem Stückchen Zucker und einigen Splittern Zimmt gut zugedeckt, ſieden, indeß man in einem Tiegel einen gehäuften Löffel voll ſchönen Mehles mit einem Eigelb nebſt einem Löffel voll Waſſers abrührt, unter beſtändigem Rühren den Wein darangießt, und es etwas dick kochen läßt. Es kann zu dieſen Nudeln auch von jeder

Obſtgattung, wie ebenfalls von ſüßem Rahme (Sahne) eine Brühe bereitet, darübergegoſſen und dann als Nebenſpeiſe aufgetragen werden.

51) Süße Rahmſuppe.

Man quirlt eine halbe Maß Sahne oder Rahm mit 3 Eigelb ab, giebt ein Stückchen Zucker, etwas Vanille oder Zimmt dazu und läßt es während beſtändigem Rühren kochen, gießt es alsdann über gebackene oder gebähte Semmelſchnitten an und gibt ſie zu Tiſche. Zu dieſer Suppe können auch ſtatt der Semmelſchnitten von den ſüßen Klößen oder Knödeln bereitet werden, welche bei den Knödeln mit Nr. 67. bezeichnet ſind.

52) Traufſuppe.

In einem Töpfchen mit engem Schnabel werden 5 Löffel voll ſchönen weißen Mehles mit kaltem Waſſer zu einem dicken Teige abgerührt, alsdann 1 oder 2 Eier beſonders abgekleppert und langſam daran gerührt. Dieſer Teig muß zum Laufen dünn genug ſeyn, indeſſen eine Maß Fleiſchbrühe in einem Tiegel auf ſtarke Glut geſetzt wird; ſobald dieſe Wellen kocht, läßt man von dem Teige aus dem Schnabel ganz fein heraustraufeln; ſenkt

ſich dieſer zu Boden, ſo iſt er zu dick und man muß noch etwas Waſſer dazugeben, zerläuft er aber zu Faſern, dann iſt er zu dünn und man rührt alſo noch etwas Mehl hinein, bis ſich endlich feine Nüdelchen davon aufkochen. Man muß ſorgen, daß die Brühe nicht aus dem Sude kömmt, und wenn der dritte Theil von dem Teige eingetrauft iſt, hebt man die heraufgekochten Nüdlein mittelſt eines Seihers in eine Schüſſel, träuft wiederum einen ſolchen Theil ein, und iſt endlich der Teig gar, ſo gibt man das Herausgenommene wieder in den Tiegel zum Fertigkochen, und nach einigen Minuten kann ſie aufgetragen werden. — Wenn ſie im Waſſer gekocht worden, muß ſie mit Zwiebeln aufgeſchmolzen werden, auch ſollen Wurzeln und Kräuter mit dem Waſſer geſotten haben. Geſalzen wird dieſe Suppe erſt einige Minuten vor dem Auftragen.

53) Baumwollſuppe.

Es werden einige Löffel voll Mehl in einem Topfe mit Waſſer abgeknötet, geſalzen, ein oder zwei Eier darangeſchlagen, unter ſtarkem Rühren eine Maß ſiedender Fleiſchbrühe oder Waſſer, worin Kräuter und Wur-

zeln geſotten worden, darangegoſſen, dann zum Feuer geſtellt und eine halbe Stunde gekocht. Iſt ſie von Fleiſchbrühe bereitet, ſo wird fein geſchnittener Schnittlauch daran geſtreut, wenn ſie aber von Waſſer bereitet worden, mit geröſteten Zwiebeln aufgeſchmolzen.

54) Leberſuppe.

Ein Stückchen Kalbs= oder Rindsleber wird gehäutet, dann mit einem Meſſer von den Adern geſchabt, fein zerwiegt, in einem Stückchen Suppenfett nebſt einer Hand voll Semmelbröſeln und geſtoßenen und gewiegten Majoran und Chalotten geröſtet, mit einer Maß Fleiſchbrühe oder Waſſer mit etwas Salz aufgeſotten, durch ein Sieb getrieben und über gebackene Semmeln angerichtet.

55) Citronenſuppe.

Man ſchäle das Gelbe von einer Citrone, wiege die Schale recht fein, nehme die weiße, dicke Haut von dem Marke herab, ſchneide das Mark in vier Theile, lege ein Stückchen Butter in einem Tiegel auf Glut, gebe einen Löffel voll Zucker dazu, rühre es fleißig, bis es hellbraun iſt, thue das Mark hinein, nebſt etwas Waſſer, laſſe es damit

eine Weile aufſieden, und gebe es durch einen Seiher. Nun werden die gewiegten Schalen nebſt ein paar Löffel voll Waſſer, einer eingeſchnittenen Zwiebel, ein paar Löffel voll Zucker abgekocht und auch durchs Sieb getrieben. Beide Saucen vermiſcht man mit einem Quart Waſſer, läßt ſie noch einmal aufkochen, trägt ſie dann entweder in Taſſen auf, oder gießt ſie über würflicht geſchnittene, geröſtete Semmeln. Sie iſt ſehr kühlend.

56) Hächſelſuppe.

Hopfenſproßen, Zwiebelröhrchen oder Schnittlauch, auch das Weiße von hartgeſottenen Eiern (oder wenn man eben Eiweiß übrig hat, wird dieſes in ein Töpfchen voll heißen Waſſers, oder in kochende Fleiſchbrühe geſchüttet und ſo lange darin gelaſſen, bis es feſt genug geworden, daß man es heraus heben kann), dann einen halben Zoll und einen Meſſerrücken dick geſchnitten, in heißer Butter oder reinem Rindsfett nebſt den Kräutern goldgelb geröſtet, und mit der heißen Fleiſchbrühe oder auch nur mit Waſſer, in dem einige gute Suppenwurzeln mitgekocht wurden, wenn es gehörig geſalzen iſt, eine Viertelſtunde lang aufgekocht. Beim

Anrichten kann man einige gebähte Semmelſchnitten einlegen.

57) Matronenſuppe.

Es wird ½ Pfund Rindfleiſch und ½ Pfund Kälberfleiſch oder ein Paar Kälberfüße von allen Knochen und Knorbeln, wie auch von allen Hauttheilen befreit (verſteht ſich, muß jedes zuvor rein gewaſchen ſeyn) nun hacket man es wie zu Würſten; gibt auch zerwiegte Citronenſchalen, Zwiebelchen, einige beliebige Kräuter, und etwas Gewürz darunter; läßt es dann mit einem Stücke Suppenfett und einigen Löffeln voll Fleiſchbrühe oder Waſſer verdeckt, ſo lange dünſten, bis es anfangen will einzukochen; dieſes muß man aber durch fleißiges Nachgießen, warmer Fleiſchbrühe verhüten. Nun wird dieſe Brühe durch ein Haarſieb gelaſſen, und für eine Perſon wird der vierte Theil einer gebähten Semmel eingekocht. (Für Perſonen, welche keine Zähne oder ſchlechte Verdauungswerkzeuge haben, iſt dieſe Suppe ſehr zu empfehlen. Man darf nur mit den mitzukochenden Kräutern und Wurzeln eine zweckmäßige Abwechslung beobachten).

58) Schwarze Brodſuppe mit Kräutern und Schnecken.

Für vier Perſonen wird ½ Pfund fein geſchnitten und getrocknetes Schwarzbrod mit einer großen, gereinigten, aber ungeſpaltenen Zwiebel mit fetter Fleiſchbrühe in einem Tiegel gedünſtet. Einige nach Nr. 338 gereinigte und gekochte ſchöne Schnecken werden gröblich zerwiegt, dann ebenfalls in einen zweiten Tiegel mit Körbel-, Kreſſe- und etwas Peterſilienkraut, welche aber, wenn ſie rein gewaſchen ſind, beſonders fein müſſen gewiegt werden; in Butter oder Rindsmark, auch Rindsfett mit einigen ganzen Schnecken gedünſtet. Nun werden aus oben Beſchriebenen die Zwiebel ausgelegt, von dem gekochten Brode die Hälfte in eine Suppen-Terrine gebracht, dann die gedünſteten Schnecken mit den Kräutern darauf, und oben auf die zweite Hälfte des gekochten Brodes. Nach Belieben können nun auch einige ganze Eier eingeſchlagen werden, man ſtellt die Suppe dann noch auf eine heiße Stelle, bis das Weiße der Eier ſich zuſammengezogen hat.

59) Schlotter-Suppe.

Drei Eiweis werden ſtark gequirlt oder beſſer zu einem Schnee geſchlagen, ein Löf-

fel voll feinſtes Mehl wird dann mit warmer Fleiſchbrühe angerührt und mit etwas friſchen Butter aufgekocht, nun wird das Eiweis hineingezogen, dann mit Fleiſchbrühe zu einer musartigen Dicklichkeit aufgekocht. (Sie iſt kleinen und ſchwachen Kindern nahrhafter und geſünder, als der gewöhnliche Kindskoch oder Mus).

60) Pfälzerkuchen-Suppe.

Für vier Perſonen werden in einem Töpfchen vier Eier gequirlt. Mit einem $\frac{1}{8}$ Pfund Mehl und eben ſo vielen feinſten Semmelbröslein wird Milch zu einem leichten Brei, entweder mit etwas Salz oder mit hinreichendem Zucker gekocht. Wenn es fertig und abgekühlt iſt, rührt man die Eier hinein, beſtreicht eine Pfanne mit Butter, gibt dann zwei Meſſerrücken dick von dem Teige darauf, und läßt es auf beiden Seiten eine ſchöne Farbe bekommen. Wenn dieſe Kuchen alle gebacken ſind, zerſchneidet man ſie in Fingerglied lange und breite Stücke oder runde Küchlein, gießt Fleiſchbrühe darauf und richtet ſie ſchnell an.

61) Rheiniſche oder türkiſche Waizenſuppe.

Zu zwei Eiern wird eine Handvoll tür-

kiſcher Waizen in Milch mit etwas Salz zu feſtem Brei gekocht. Dieſer Brei wird nun abgekühlt, dann auf ein Hackbrett herausgenommen, mit dem Wiegmeſſer gröblich zerſchnitten, zu etwas heißer Butter in eine Pfanne gebracht, darin dann mit den zerquirlten Eiern begoſſen, mit dem Nudelſcharrer fleißig umgewendet, wenn er durchaus eine ſchöne Farbe hat, mit Fleiſchbrühe angegoſſen und ſchnell aufgetragen. (Für junge Leute und bei anſtrengender Arbeit eine ſehr ergiebige Speiſe).

62) Tiroler=Suppe.

Türkiſcher Waizen wird mit etwas Salz in Waſſer zu einem dicken Brei gekocht, dann werden würfelich geſchnittene Semmeln und länglich geſchnittene Zwiebel in Schmalz gelb geröſtet, dazugerührt, mit Fleiſchbrühe oder heißem Waſſer verdünnt, beim Anrichten noch mit Zwiebel aufgeſchmalzen und gehörig geſalzen. (Eignet ſich für Domeſtiken).

63) Krebſen=Suppe.

Acht bis zehn Krebſen, zu einer Suppe für 3 bis 4 Perſonen, werden lebend im Mörſer geſtoßen. (Man nimmt ihnen nur

den Stein). Nun dünſtet man ſie in etwas Butter und Fleiſchbrühe oder Waſſer. Preßt den daraus gewonnenen Saft durch, dünſtet das Zurückgebliebene wieder, preßt es ebenfalls durch, und wiederholt dieſes ſo lange als ſich noch Saft gewinnen läßt, dann röſtet man etwas Mehl in heißem Butter oder einem Rindsfett, kocht damit den gewonnenen Saft auf, und gibt dieſe Krebſenbrühe nun über eine der folgenden paſſenden Suppeneinlagen oder über gebähte Semmelſchnitten.

II. Suppen-Einlagen.

(Dieſe ſind größtentheils auch ohne Suppe als Nebenſpeiſe zu geben).

64) Von dem Gebrauche der Butter und des Fettes.

Bei der Zubereitung aller dieſer Suppen und Suppen-Einlagen iſt ſchon zu bemerken, daß Rindsfett der Butter und dem Schmalze weit vorgezogen wird, weil jenes viel ergiebiger und geſünder iſt. Wer ſich 2 Pfund gu-

tes Fett kauſt, dieſes gröblich wiegt und ſchmelzt, durch einen Seiher in ein eigens zu dieſem Zwecke beſtimmtes Gefäß bringt, und nur immer den nöthigen Bedarf davon nimmt, reicht damit weiter, als mit 3 Pfund Butter oder Schmalz, und ſowohl Suppen, Gemüſe, als auch Ragout werden davon ſchmackhafter und geſünder, als von der Butter. Das, was beim Durchſeihen zurückbleibt, kann auch noch zu ſehr guten Knödeln verwendet werden. Man wiegt es recht fein mit einigen geſottenen Wurzeln und Kräutern, Zwiebeln und Citronenſchalen und bereitet ſie übrigens, wie bei Nr. 71. den Suppen-Einlagen bezeichneten Schinkenknödel.

65) Ordinäre Faſten- oder Semmel-Klöße.

Für 5 bis 6 Perſonen nimmt man 10 bis 12 Hände voll fein aufgeſchnittene und getrocknete Semmeln, gibt ein paar Löffel voll heißes Schmalz darauf nebſt einem halben Quarte warmer Milch oder Waſſer, alsdann zwei oder ein Ei und einige Eiweiß, wenn man deren eben hat; nun werden einige Zwiebel in Schmalz oder Fett geröſtet, und ein halber Löffel voll Salz und ein paar Löf-

fel voll Mehl dazu gegeben. Dieß alles nun rührt man eine gute Viertelſtunde, indeß man Waſſer in einer Pfanne ſiedend werden läßt, und das Waſſer ein wenig ſalzt, damit die Knödel locker werden. Hierauf ſetzt man einen rund geformten Knödel von der Größe eines Apfels zur Probe in das kochende Waſſer; ſchwimmt er herauf, ſo iſt er gut und man fährt fort, alle zu formen und einzulegen. Das Waſſer darf nicht aus dem Ende kommen; ſollte aber die erſte Probe nicht beſtehen, der Knödel ſeine Form verlieren oder zu Boden ſinken, dann muß im erſten Falle noch etwas Mehl, im zweiten etwas Waſſer zugeſetzt werden. Ob die Knödel fertig geſotten ſind, muß man ebenfalls prüfen, indem man einen entzwei ſchneidet; iſt er in der Mitte noch weich und naß, ſo müſſen ſie noch länger ſieden. Sind ſie endlich fertig, ſo hebt man ſie in einem Seihlöffel heraus auf eine Platte, macht ein Stück Butter heiß, röſtet darin ein paar Hände voll geſalzene Semmelbröſeln ſchön gelb und ſtreut dieſe und auch etwas feingeſchnittenen Schnittlauch darauf.

66) Abgetriebene Semmelknödel.

Man rührt ein Viertelpfund gutes Fett

oder Butter flaumig ab, 10 Hånde voll Semmelbröſeln nebſt 3 Eiern, etwas Salz, klein geſchnittenes Peterſilienkraut, klein geſchnittene und geröſtete Chalotten, auch einen Löffel voll fein geſchnittener Citronenſchalen dazu, rührt es noch eine halbe Stunde lang und läßt den Teig eine Stunde ruhen. Dann werden die Knödel mit dem Löffel geformt und wie in voriger Nummer geſagt worden, geſotten und geprüft, angerichtet und beſtreut. Zu beiden Gattungen Knödel können Saucen, braune Ragouts, Fiſchrogner oder auch Kompotte daneben als Zuſpeiſe gegeben werden, oder ſie werden in Fleiſchbrühe als Suppe aufgetragen.

67) Süße abgetriebene Knödel.

Man rührt 3 Eiergelb mit 3 Löffel voll Zucker, Zimmt und eben ſo viel feingeſiebten Semmelbröſeln ab, bis der Teig dick genug iſt, um ſich zu Knödeln formen zu laſſen. Sie werden im Waſſer fertig gekocht, oder auch aus Schmalz gebacken, im letzten Falle aber noch heiß in Zucker und Zimmt umgewendet und ſo in einer trockenen Pfanne auf dem Feuer gehalten, bis der Zucker hart iſt. Sie können als Nebenſpeiſe, oder in Wein-, Chokolade-, Rahm- oder Citronenſuppe gegeben werden.

68) Böhmiſche abgetriebene Knödel.

Zu einem halben Mäßchen ſchönen Mehles ſollen einige Löffel voll gute Milch, etwas Salz und 2 Eier nebſt einer Hand voll würflich geſchnittener Semmeln, die in Butter geröſtet worden, genommen und zu einem weichen Teige gerührt werden. Hievon formt man große viereckige Knödeln, ſiedet ſie im Waſſer, bis ſie in die Höhe ſchwimmen und hüpfen, hebt ſie auf eine Platte heraus und übergießt ſie mit heißem Butter.

69) Böhmiſche Speckknödel.

Dieſe werden auf ähnliche Weiſe zubereitet, wie die vorigen, nur wird gröblich geſchnittener oder gewiegter Speck und mehr Salz hinzu gefügt, der Teig feſter geſalzen und in der Butter zum Uebergußе ganz fein gewiegter Speck mit Kümmel und Salz geröſtet.

70) Schinkenknödel.

Es werden zu einem halben Pfund von geſottenen Schinken oder geräuchertem Fleiſche, welches ſehr fein zerwiegt wird, 2 bis 3 trockene Semmeln fein aufgeſchnitten, dann ein Stück feingewiegten Speckes zerlaſſen und zu den Semmeln gegeben, 3 Eier zerkleppert, 2 Eßlöffel voll zerwiegten Schnittlauchs, ein

Löffel voll weißen Mehls, der gewiegte Schinken zuſammengemengt und wenn dieſer Teig genug verarbeitet iſt, welches ſich zeigt, wenn, indem mit der gewölbten Seite des Löffels darauf geſchlagen wird, an dieſem nichts mehr hängen bleibt, ſo werden die Knödel in der Größe eines kleinen Apfels in kochendem Waſſer eingeſchlagen, wenn ſie eine Viertelſtunde gekocht, mittelſt eines Seihlöffels herausgehoben, in heißer Fleiſchbrühe aufgetragen, mit Schnittlauch beſäet oder auch als Nebenſpeiſe zu Kraut gegeben.

71) Abgetriebene Schinkenknödel.

Ein Vierling Speck wird im Tiegel zerſchmolzen; man kann auch ein paar Zwiebel damit heiß werden laſſen; das Fett hievon wird nun durch einen Seiher in eine Schüſſel getrieben und flaumig abgerührt, 2 Eier in warmem Waſſer gewärmt, darangegeben und dann mit ſoviel Semmelbröſeln verdickt, daß es ein feſter Teig wird. Nun gibt man einen kleinen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Viertelpfund gewiegten Schinken, nach Belieben auch einige Gewürze und Kräuter dazu. Wenn dieſer Teig nun hinreichend mit einer Hand voll Mehl abgeklopft iſt, ſo werden Knödel beliebiger Größe daraus ge-

formt, in Waſſer abgekocht und in Fleiſch-brühe oder als Nebenſpeiſe aufgetragen.

72) Ordinär geräucherte Fleiſchknödel.

Von einem übrig gebliebenen geräucherten Fleiſche wiegt man einen Theil gröblich und einen Theil ganz fein, eben ſo auch die dabei befindliche Schwarte, mengt daran gewiegte Citronenſchalen, Chalotten, Peterſilie und feingeſchnittenen Schnittlauch, gibt ein Ei, oder wenn man eben welche hat, auch nur ein paar Eiweiß dazu, ſchneidet ſo viele Semmeln in Schnittlein auf, (welche mit etwas heißer Fleiſchbrühe oder Waſſer angebrüht worden, als nöthig ſind, um die ganze Maſſe zu einem feſten Teige verarbeiten zu können. Hierauf formt und kocht man die Knödel, wie im vorigen Recepte angegeben iſt.

73) Bayeriſche Speckknödel.

Für 4 Perſonen werden 4 trockene Semmeln würfelich aufgeſchnitten, ein Stück Speck ebenfalls klein würfelich geſchnitten, mit etwas Waſſer und Salz, wenn man will, auch mit etwas Pfeffer, aufgekocht und die Semmeln heiß damit angebrüht; man kann auch ein Ei dazu geben, oder auch ohne dieſes den Teig nur mit ein paar Löffel voll

Mehl abarbeiten, noch hinreichend ſalzen, und in etwas geſalzenem, kochenden Waſſer ziemlich groß einſchlagen, dann mit etwas geröſteter Zwiebel oder mit geröſtetem, geſalzenen und gepfefferten Specke aufſchmalzen.

74) Abgetriebene Speckknödel.

Man nimmt ein Viertelpfund Speck, wiegt es recht fein, läßt es mit ganz fein gewiegten Zwiebeln und Chalotten nebſt etwas Salz heiß werden, rührt es, bis es abgekühlt iſt, gibt 2 oder 3 Eier dazu, die feingewiegte Schale einer Citrone, und eben ſo viel feingeriebene Semmelbröſeln, als nöthig ſind, um Knödel formen zu können. Dieſe werden nur von der Größe einer mittleren welſchen Nuß in heißer Fleiſchbrühe eingeſchlagen und beim Auftragen mit Schnittlauch beſäet.

75) Leberknödel.

Für ſechs Perſonen werden 6 Hände voll Semmelbröſeln in hinreichendem Schmalze geröſtet, ein halbes Pfund Kalbsleber gehäutet, von den Adern geſchabt, recht fein zerwiegt, dann mit etwas Majoran, Chalotten, Citronenſchalen nebſt 2 Eiern an die Semmelbröſeln gemengt, und eine halbe Stunde lang nach einer Seite gerührt. Im Fall

der Teig noch etwas zu feſt wäre, kann ein Eßlöffel voll Suppenfett darangegeben werden, denn dieſer Teig darf etwas feuchter gehalten ſeyn, als jeder andere Knödelteig, weil die Leber ſehr anzieht. Sie werden in der Größe einer großen welſchen Nuß in heißer Fleiſchbrühe eingeſchlagen.

Dieſe Klöße ſind auch kalt, in Scheiben geſchnitten, mit Eſſig, Oel und Zwiebeln als eine ſehr angenehme Mehlſpeiſe aufzutragen. Man kann ſie auch mit länglich geſchnittenen Citronenſchalen, Gewürz, Kappern, Peniolen als vollkommenen Salat vorſetzen.

76) Andere Art ordinärer Leberknödel.

Für 8 Perſonen werden 6 bis 8 Semmeln aufgeſchnitten, mit etwas heißem Schmalze begoſſen, und dann ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe darüber gegeben. Während ſich die Semmeln darin etwas verweichen, wiegt man ein halbes Pfund Leber und rühret ſie mit etwas Majoran und Schnittlauch, auch geröſteten Zwiebeln nebſt einem Ei und ein paar Löffeln voll Mehl an die Semmeln eine Viertelſtunde lang und macht große Klöße, welche in Fleiſchbrühe gekocht werden.

77) Leberſpätzeln.

Zu einem Viertelpfunde Rinds= oder Kalbsleber, welche gehäutet, von den Adern geſchabt, und ganz fein gewiegt nebſt etwas Citronenſchalen, Chalotten, Peterſilie, Majoran in einer Schüſſel mit einem Löffel voll Suppenfett eine Weile wohl gerührt worden, gibt man ein Ei und ſoviel ſchönes Mehl, nebſt Salz und wenn man will, auch etwas Gewürz, bis der Teig ſo ſtark iſt, daß er nicht vom Löffel läuft, nimmt dann davon auf einen flachen Teller heraus und ſchlägt mittelſt eines Meſſers in kochende Fleiſchbrühe kleine Spätzlein, hebt die eingekochten heraus, um wieder eine ähnliche Quantität einſchlagen zu können, bis der Teig alle iſt, gibt dann alles zuſammen wieder in die Fleiſchbrühe, kocht ſie, bis ſie fertig ſind und richtet ſie mit Schnittlauch an.

78) Braune Rieſenbohnen.

Man ſchneidet ein Viertelpfund Leber in Stücke von der Größe einer großen Haſelnuß, 2 bis 3 Loth guten Speckes in feine, kurze Stängelchen, mengt gewiegte Citronenſchalen, Majoran, Baſiliken, etwas Nägleingewürz und Salz wohl durcheinander, wendet

dann die Speckſtängelchen darin ſo um, daß ſich die Gewürze viel daranhängen, und durchziehet die Leberſtückchen mittelſt einer Spicknadel, jedes mit einem ſolchen Speckſtängelchen. Nun bereitet man folgenden Teig: 3 Eier werden ſtark abgekleppert, mit 3 Eßlöffel voll gewiegter Chalotten und einem Eßlöffel voll ſüßem oder ſaurem Rahme, mit eben ſoviel Semmelbröſeln und etwas Salz zu einem dicken Teig gerührt, darin die Leberſtückchen dick eingewickelt und zwar jedes einzeln, dann auch noch in Mehl umgewendet, nun jedes der Länge nach mit einem Meſſerrücken ſo viel eingedrückt, daß es gleich den Kaffeebohnen eine Spalte bekömmt, ſo aus heißem Schmalze gebacken, nun entweder in der Fleiſchbrühe angerichtet, oder auf einem Teller ausgebreitet, mit jungen, friſchen Kräutern geziert und neben Gemüſe oder Ragout aufgetragen.

79) Weiße Rieſenbohnen.

Ein ganzes Kalbshirn wird mit heißem Waſſer angebrüht, abgehäutet und ganz zerrührt; man kann ſtatt deſſen auch einen Fiſchmilchner nehmen und eben ſo zerrühren, dann mit etwas Peterſilienkraut, Chalotten, Citronenſchalen, Salz und dem Safte einer halben

Citrone nebſt ganz wenigem Pfeffer, 4 Hände voll geröſteten Semmelbröſeln und 2 Eiern vermengt, Küchlein daraus geformt, dann in dem Nr. 78. beſchriebenen Teige dick eingewickelt und in Mehl umgewendet, mit dem Meſſerrücken ebenſo geformt, aus heißem Schmalze gebacken, und entweder in der Suppe aufgetragen oder auf einem Teller auseinandergelegt, mit Peterſilienkraut geziert und dann ebenfalls als Beilage zum Gemüſe oder Ragout aufgetragen.

80) Schwarze Rieſenbohnen.

Es wird ein Viertelpfund gedörrte Zwetſchgen mit Orangen oder Citronenſchalen geſotten, bis ſich die Steine gut auslöſen laſſen. Wenn dieß geſchehen, werden ſie aus der Sauce gelegt und während ſie trocknen, folgender Teig bereitet: 4 Löffel voll Zucker nebſt 2 Eßlöffel voll Roſenwaſſer werden mit ſo viel feinen Semmelbröſeln oder Pulver von geſtoßenem, harten Bisquitte und zwei Eigelb abgerührt, daß es ein dicker Teig wird, in welchem man die Zwetſchgen, jede einzeln darin einwickelt, ihn dann formt, wie in Nr. 78. und aus heißem Schmalze backt, oder auf ganze Oblatentafeln neben einander ſetzt, dieſe im Backofen ſchön herausbackt, während ſie noch heiß ſind, mit

Zimmet und Zuckermiſchung beſtreut, aber erſt, wenn ſie kalt ſind, aus der Oblate mittelſt eines ſpitzigen Meſſers herausſchneidet. Man kann ſie in der bei Nr. 53. beſchriebenen Citronenſuppe, oder der bei Nr. 35 angezeigten Weinſuppe auftragen, oder ſie trocken als Deſſert geben. Die davon übrig gebliebene Zwetſchgenbrühe kann als Compotſauce dazugegeben oder auch noch auf folgende Weiſe verſtärkt werden. Man nimmt 3 Löffel voll Zucker, gibt einen Löffel voll Waſſer dazu und läßt es zuſammen braun werden, gießt nun die Zwetſchgenbrühe daran, läßt einige feingeſchnittene Citronen- oder Orangenſchalen damit aufkochen und trägt ſie zum Deſſert neben dieſer Speiſe auf.

81) Hirnknödeln.

Ein halbes Rinds- oder ein ganzes Kalbshirn wird mit heißem Waſſer angebrüht, gehäutet, dann zerrührt oder zerwiegt, auch Peterſilie, Chalotten und Citronenſchalen beſonders gewiegt, etwas Salz, ſehr wenig Gewürz, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll Suppenfett mit ein paar Hände voll Semmelbröſeln vermengt, bis es ſich zu Knödeln von der Größe einer mittleren welſchen Nuß formen läßt. Sie können nun in der Fleiſchbrühe aufgekocht oder in Mehl

umgewendet und dann aus Schmalz gebacken werden. Sie ſind eine angenehme Einlage in jeder Suppe von Fleiſchbrühe, und gebacken auch beſonders angenehm, als Beilage zu Ragout, oder auf warme Gemüſe, beſonders zu grünen Erbſen, gelben und weißen Rüben, Wirſing, Spargel ꝛc.

82) Grüne Knödeln.

Man wiegt zwei Hände voll Kräuter, als Körbel, junge Gartenkreſſe, Sauerampfer, etwas Spinat, grüne Zwiebel, Peterſilie, nachdem alle dieſe wohl gewaſchen worden, recht fein zerrührt mit 3 Löffel voll Suppenfett oder Butter, 2 Eier, gibt die Kräuter auch etwas Salz, einen Eßlöffel voll ſüßen oder ſauern Rahm, und die nöthige Quantität Semmelbröſeln dazu, rührt es eine Viertelſtunde und läßt es dann eine halbe Stunde ruhen. Nun werden Knödeln von der Größe einer kleinen welſchen Nuß, davon geformt und in kochender Fleiſchbrühe eingeſchlagen, auch dann, wenn man ſie nicht als Suppeneinlage, ſondern als Verzierung zu einem weißen Ragout geben will; denn ſie laſſen der Suppe, in welcher ſie gekocht worden, einen beſonders aromatiſchen Geſchmack zurück. Dieſe Suppe iſt dann

an und für ſich ſchon kräftig, und, über gebähte Schnitten gegoſſen, ebenfalls ſehr gut. Will man ſie zu dieſem Zwecke noch beſſer haben, ſo darf man ſie nur mit ein paar Eiern fricaſſiren.

83) Braune Knödeln.

Ein Stückchen Rinds- oder Kalbsmilz wird mit einem ſtarken Meſſer ausgeſtrichen, ein Stück Leber von den Adern geſchabt und fein gewiegt und dazu einige Löffel voll Hühner- oder Taubenblut, wenn man eben welches hat, nebſt einem Löffel voll Suppenfett, gewiegter Peterſilie, Thymian, Dragun, etwas Salz, zwei Eigelb, von dem Eiweiß ein ſteifer Schnee geſchlagen, auch nach und nach einige Hände voll Semmelbröſeln und damit nun eine halbe Stunde lang nach einer Seite gerührt. Nun wird es zu Knödeln geformt von der Größe einer kleinen welſchen Nuß, nach und nach in die bis zum Wallen ſiedende Brühe gelegt, und langſam gekocht. Man muß einen zur Probe zerſchneiden, ehe man ſie anrichtet, denn, wenn dieſer in der Mitte noch roth iſt, ſo ſind ſie nicht fertig, haben ſie aber innen dieſelbe Farbe wie außen, ſo können ſie aufgetragen werden; jedoch iſt es beſſer, wenn man ſie mit

klarer Fleiſchbrühe zu Tiſche gibt, und die Brühe, worin ſie gekocht ſind, zu irgend einer andern, als Brod- oder Griesſuppe aufhebt, weil die braunen Klößchen in der dunkelbraunen Brühe, worin ſich ſo vieles von ihren Beſtandtheilen herausgekocht hat, nicht gut ausſehen.

84) Erdäpfelknödel.

Ein halbes Pfund ganz mehlig geſottene, abgeſchälte Erdäpfel werden, wenn ſie kalt ſind, auf dem Reibeiſen gerieben, oder warm mit dem Walchholze zerdrückt. Ein achtel Pfund Butter wird flaumig gerührt, 2 gewärmte Eier nebſt 3 Hände voll geröſteter Semmelbröſeln dazugemengt, etwas feines Mehl darangeſtäubt und wohl geſalzen, nebſt kleingeſchnittenen und geröſteten Chalotten eine halbe Stunde lang gerührt. Dann läßt man ſie ruhen, gibt Waſſer in einem weiten Tiegel oder Pfanne aufs Feuer, ſalzt es und wenn es ſiedet, ſchlägt man die Knödel von mittlerer Größe hinein. Sobald ſie ſich leicht und ſtark bewegen, ſind ſie auch fertig. Man beſtreut ſie mit gelb geröſteten Semmelbröſeln und trägt ſie mit oder ohne Fleiſchbrühe auf.

85) Grieskndödel.

Wenn ein Achtelpfund friſche Butter oder Rindsfett flaumig abgerührt, nebſt 3 bis 4 warmen Eiern und 8 bis 10 Eßlöffel voll Weizengries, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll gewiegter Citronenſchalen, einem Löffel voll Fleiſchbrühe, noch eine halbe Stunde abgetrieben worden und eine Stunde geruht hat, werden mittelſt eines Eßlöffels eiförmige, längliche Knödel in ſiedendes Waſſer oder Fleiſchbrühe gelegt, worin man ſie eine gute halbe Stunde kochen laſſen muß. Dann kann man ſie aus dem Waſſer heben, aufſchmelzen und als Nebenſpeiſe geben, oder auch ſammt der Fleiſchbrühe als Suppe auftragen und mit Schnittlauch beſtreuen

86) Grieskndödel anderer Art.

Man rührt 8 Löffel voll Gries in eine halbe Maß ſiedender Fleiſchbrühe oder Waſſer, aber während beſtändigem Rühren, da ſich ſonſt der Gries zuſammenknellt, läßt 3 Gewürznelken und einige Streifchen mit einer Gabel durchſtochener Citronenſchalen, in ein reines Läppchen gebunden, mitkochen, bis der Gries ſich ganz dick zu einem Muſe eingekocht hat, ſtellt ihn dann zur Seite, läßt ihn

völlig erkalten, rührt einige Löffel voll Zucker, 2 Eigelb und das Weiße von einigen Eiern zu ſteifem Schnee geſchlagen, dazu, nimmt ihn dann auf einen flachen Teller heraus und ſchlägt mittelſt eines Blechlöffels große Spätzlein in ſiedende Fleiſchbrühe oder in kochende Milch oder auch in heißes Schmalz, aus welchem ſie dann gebacken erſt in die Brühe oder in die Milch gegeben werden können.

87) Gebackene Hachis-Krapferln.

Wenn man Abfälle oder einen Reſt von mürbem Butterteige hat, knetet man ein wenig Mehl daran, walcht ihn eines dünnen Meſſerrückens dick aus, macht, wenn man nun eben auch etwas übriggebliebenes Fleiſch hat, davon ein Hachis nach Nr. 47, legt von demſelben kleine Häuflein, eines von dem andern 3 Finger breit entfernt, auf die ausgewalchten Teigplätze, ſchlägt davon die leere Hälfte darüber und treibt mit dem Teigrädchen nach der Form eines Halbmondes die Krapferln heraus. Die nämlichen kann man auch mit anderer Fülle, nämlich von Aepfel-, Zwetſchgen-, Kirſchen-, Weichſel- oder Hagebuttenmuß bereiten. Sie werden aus heißem Schmalze gebacken, und wenn ſie aus

der Pfanne kommen, über ausgebreitete Brodſchnitten gelegt und, noch heiß, mit Zucker und Zimmt beſtreut; jedoch die mit Fleiſch gefüllten nicht, welch letztere in Fleiſchbrühe gelegt, erſtere aber dann erſt aufgetragen werden, wenn ſich das Schmalz völlig in die Brodſchnitten abgeſetzt hat.

88) Lungenkrapfen.

Es wird ein ſtarker Nudelteig gemacht, wie in Nr. 12. bei den Suppen beſchrieben iſt, nur etwas feſter. Davon werden mehrere Flecke ausgewalcht, ein wenig getrocknet, und indeſſen folgendes Lungenmuß bereitet: 1 Pfund Kälberlunge, die geſotten und abgekühlt worden, wird fein gewiegt, in Butter oder Fett mit etwas gewiegter Peterſilie, Citronenſchalen, Chalotten, Salz, einer Hand voll Semmelbröſeln, ſtark gedünſtet und dann abgekühlt. Von dieſem Hachis werden auf jeden der ausgewalchten Teigflecke alle 3 fingerbreit ein Häufchen geſetzt, ohngefähr 3 bis 4 auf jeden Fleck, deſſen leere Hälfte wird über die Häuflein geſchlagen, mit zerkleppertem Eiweiß die Ränder gut beſtrichen und zuſammengeklebt, worauf mit einem Teigrädchen nach der Form eines Halbmondes die

Krapfen herausgedreht werden, dann in ſtill-kochende Fleiſchbrühe geſetzt und vorſichtig mit dem Kochlöffelſtiele hie und da aufgehoben, daß ſie ſich nicht auf einander ſetzen, ſich aber auch nicht öffnen. Wenn ſie anfangen, etwas ſteif zu werden, muß man ſie heraus-heben, auf eine Platte ordnen und mit gelb geröſteten Semmelbröſeln beſtreuen. Man kann ein wenig Fleiſchbrühe mit Butter und Salz unten hinein als Sauce oder Saft geben, ſie aber dann ſchnell auftragen.

89) Milznockerln.

Es werden 2 friſche Kalbmilzchen oder eine friſche Rindsmilz rein aus der Haut geſtrichen und mit einem Löffel voll Sup-penfett ſchaumig gerührt, dann 3 Eigelb mit 3 Löffel voll Fett abgetrieben, das Eiweiß zu ſteifem Schnee geſchlagen und hineinge-zogen, nun ſo viel Mehl dazu gemengt nebſt Pimpernell, Peterſilie und Knoblauch, welche fein gewiegt werden müſſen, daß es nicht feſter als ein dickes Muß iſt. Man gibt Salz und nach Belieben auch Gewürz da-zu; dann wird ein Kaſſerol mit Butter be-ſchmiert, die Maſſe darein gefüllt und zwi-ſchen oben und unten gebrachte Glut ſchön

braun herausgebacken, hernach auf einen Tranſchirteller geſtürzt und mit einem ſcharfen Eßlöffel große Nockerln herausgeſtochen; dieſe in langſam kochender Fleiſchbrühe ein wenig aufgeſotten und entweder mit dieſer Fleiſchbrühe als Suppe aufgetragen oder zur Beſtimmung als Nebenſpeiſe aus der Brühe auf eine Platte gebracht, mit einer ſauren Rahmſauce übergoſſen, auch mit Kappern gemengt oder ohne dieſe zu Tiſche gegeben.

90) Erdäpfel-Spätzeln.

Von 4 bis 5 ſchönen in Dampf gekochten Erdäpfeln, welche nach Vorſchrift auf Nro. 197 warm mit dem Waldcholze zerdrückt und etwas geſalzen, dann eine Weile gerührt worden, macht man einen Teig, nimmt nun zwei Eier, ſchlägt ſie in die zerdrückten Kartoffeln, ſalzt ſie, rührt Rahm dazu, und eine Handvoll weißes Mehl, doch daß ſie zu einem Spätzeln-Teig dünn genug ſind, rührt dieſen durch einen weitlöchrigen Seiher in kochende Fleiſchbrühe, kocht ſie darin fertig und richtet ſie an.

91) Erdäpfel-Schmankerln.

Man nimmt 4 bis 6 ſchöne gekochte Erdäpfel, zerdrückt ſie oder reibt ſie, wenn

ſie ſchon kalt ſind, fein auf dem Reibeiſen, rührt ſie mit etwas Salz recht flaumig, ſchlägt ein Ei dazu, rührt auch etwas Sup=penfett und geſchnittenen Schnittlauch daran, verdünnt mit Milch, bis der Teig vom Löf=fel läuft, läßt ein wenig Schmalz in einer weiten flachen Pfanne heiß werden und gießt es wieder in ein Töpfchen. Wenn nun der Boden durchaus fett und heiß iſt, tropft man mit dem Löffel von dem Teige den gan=zen Pfannenboden voll; ſind ſie hellbraun, ſo ſcharrt man ſie geſchwind heraus und legt ſie in die Suppen=Terrine, mit der gebacke=nen Seite aufwärts übereinander, fährt ſo fort, die Pfanne fett und heiß zu machen und den Teig einzutropfen, bis alles zu Schman=kerln gebacken iſt, und richtet ſie dann mit übergoſſener Fleiſchbrühe, guter Erbſen= oder auch in jeder der ſchon beſchriebenen Suppen=brühen, als Suppe an. Man kann aber auch Gemüſe damit belegen, oder in einer von den ſchon beſchriebenen Saucen ſie ſelbſt als ſo=genanntes Schmankerl=Gemüſe zum Rindfleiſch auftragen.

92) Brandküchlein.

Man läßt ein Quart halb Milch und

Waſſer mit etwas Salz und einem Stückchen Butter auf dem Feuer aufkochen, rührt dann ſo viel feines Mehl darein, bis es zu einem feſten Teige wird, klopft dieſen ſo lange, bis er erkaltet und ſich von der Pfanne ablöst. Nun legt man ein paar Eier in warmes Waſſer, nimmt, ſobald dieſe ſich erwärmt haben, eines nach dem andern und ſchlägt ſie an den Teig. Davon werden nun mit einem Eßlöffel, der zuvor in heiße Butter getaucht worden, eine welſche Nuß große Küchlein in erhitztes Schmalz geſchlagen, und trägt ſie, wenn ſie ſchön hellbraun gebacken ſind, in einer guten Suppenbrühe oder als Verzierung eines Gemüſes auf.

93) Erdäpfel-Pfanzeln.

Wenn einige ſchöne, gekochte Erdäpfel gerieben oder zerdrückt ſind, rührt man ſie mit 2 Eiern und etwas Salz, auch fein geſchnittenem Schnittlauche, Zwiebeln, Citronenſchalen und etwas Majoran durcheinander, gibt etwas Mehl und Fleiſchbrühe, auch Citronenſaft daran. Iſt es damit zu einem feſten Teige gearbeitet, ſo walcht man ihn starken Fingers dick aus, ſticht aus dem Flate runde Pfanzeln eines Thalers groß, nimmt

die Abfälle zuſammen, woraus wieder ſolche Pfanzeln geformt werden, wendet dann alle in abgerührtem Ei und in Semmelbröſeln um, backt ſie aus Schmalz und legt ſie in eine Suppenbrühe, oder gibt ſie zu einer Sauce als Nebenſpeiſe, auch als Garnitur zu einem Gemüſe oder Ragout.

94) Erdäpfelzelteln.

(Eine Einlage, welche für einige Wochen vorräthig bereitet werden kann.)

Wenn die gekochten Erdäpfel geſchält ſind, werden ſie völlig kalt auf dem Reibeiſen gerieben, zu jedem Pfund Erdäpfel 2 Loth geſtoßenen weißen Zucker, welcher mit Zimmt vermengt worden, eine halbe Stunde gerührt, nachdem den Erdäpfeln zuerſt etwas Salz beigemiſcht iſt, weil hiedurch der Geſchmack kräftiger wird. Nun knetet man zu ohngefähr 3 Pfund Erdäpfel den Saft einer ganzen Citrone und die feingeſchnittene Schale hievon nebſt dem ausgepreßten Safte eines halben Pfundes gekochter Suppenwurzeln und Kräuter mit hinreichendem Mehle an die Erdäpfel. Wenn dieſer Teig nun auf dem Nudelbrette mit den Händen ſchön gleich ausgeknetet iſt, ſo werden mehrere Laibchen daraus

gemacht, jedes eines ſtarken Meſſerrückens dick ausgewalcht, und dann in zwei Finger dicke Streifen, und dieſe wieder in zwei Finger breite Zeltchen geſchnitten. Dann miſcht man halb Mehl und Zucker mit Zimmt untereinander, beſtreut die Zeltchen damit, läßt ſie einen Tag trocknen, gibt ſie dann in eine geſchloſſene, reine Schachtel und von dem Mehle, Zucker und Zimmt den Reſt darüber. Eine Hand voll hievon zu einer Maß Milch oder einer ſüßen Suppe, auch in mäßig geſalzener Fleiſchbrühe gegeben, iſt ſehr ergiebig und angenehm, beſonders für Kinder, die ſchon viel Bewegung machen.

95) Erdäpfelſpähne.

Die warmen Erdäpfel werden mit dem Walchholze zerdrückt, ohngefähr 5 davon mit 2 Eigelb und etwas Salz geknettet, mit ſehr wenig Mehl der Teig dünn ausgewalcht, von den Flädchen fingerbreite Streifen geſchnitten, um ein dünnes Holz gewickelt und aus Schmalz gebacken; man hält nämlich das Hölzchen, worauf 3 bis 4 ſolche Streifen aufgewickelt ſind, über die Backpfanne, ſtreift die Spähne ſchnell hinein und ſchüttelt die Pfanne. Wenn endlich alle gebacken ſind, werden ſie mit

Fleiſchbrühe, wie jede andere Suppeneinlage, oder auch beſonders, und zu Compot angerichtet.

96) Erdäpfel-Gerſte.

Von dem eben beſchriebenen Teige wird ein Klümpchen wie für die ſchon bekannte auf Nr. 14 beſchriebenen Teiggerſte mit dem Wiegmeſſer fein gewiegt, eben ſo auch in Fleiſchbrühe eingekocht, und mit aufgeſtreutem Schnittlauch angerichtet. Man kann auch dieſe Erdäpfelgerſte in Milch, worin man ein Stückchen Zimmt und Zucker mit einem Stückchen Butter aufgekocht hat, ſieden, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt beſtreuen. Dieſe iſt ebenfalls für Kinder ſehr anwendbar.

97) Krebsſchöttel zu Suppen und verſchiedenen Speiſen.

Die Krebſe werden lebend mit Eiern im Mörſer zerſtoſſen, zu 20 Kochkrebſen 5 Eier gerechnet, dann ſeihet man ſie mit Milch durch ein Tuch, kocht ſie in einer Pfanne auf Glut bis die Maſſe zu Topfen wird, ſeihet dieſe abermals und gießt die Schöttel in ein Schöttelmodell, welcher Löcher haben muß, daß alles Waſſer gut ablaufen kann; wenn er erkaltet iſt, wird er bis zum Gebrauche aufbewahret.

98) Käs-Klößchen.

Wenn man eben trockne Käs-Anſchnitte oder Reſte hat, werden dieſe am Reibeiſen gerieben, nun mit einem ähnlichen Stücke Butter flaumig gerührt, zwei zerquirlte Eier langſam hineingezogen, und mit feinen Semmelbröslein, Salz und etwas Mehl zu einem gehörigen Teige angerührt. Man formt die Klößchen einer kleinen welſchen Nuß groß, kocht ſie in Fleiſchbrühe auf und richtet ſie in einer der früher beſchriebenen Kräuterbrühen an.

99) Fricaſſée zu Suppen.

Uebrig gebliebenes Kalbfleiſch wird klein zerwiegt, in einem Stücke Fett oder Butter gedünſtet, einige Eier werden darüber eingeſchlagen, ohne ſie zu zerrühren läßt man ſie ſich zuſammenziehen, zerwiegt einige Suppenkräuter auch Zwiebelchen, rührt dann erſt alles untereinander, gießt nach und nach, wenn die Kräuter noch ein wenig mitgedünſtet haben, Fleiſchbrühe daran, ſoviel als zur beliebigen Verdünnung nöthig iſt, und richtet dieſe Suppe entweder ſo an, oder gibt auch noch eine Einlage hinein. Wer das Pikante liebt, nimmt zu dem Fleiſche eine oder ein paar Sardellen. Dann muß man aber ungeſalzene Fleiſchbrühe zum Aufkochen haben.

Verſchiedene Zubereitungen für Ochſen- oder Rindfleiſch.

100) Stücke-Benennungen und Vorbereitungen.

Die beſten Stücke hievon ſind das ſogenannte Filet, Lenden, Lungenbraten, bedeckte Rippe, Zwergrippe, dicker Nabel, Schweifſchale (Scherzl), ſogenannte Roſe, Bruſtkern. Alle dieſe Stücke, je dicker und brätiger oder fleiſchiger ſie ſind, deſto beſſer ſind ſie. Man bläut ſie vor der Zubereitung oder Einbeitzung ſtark, welches geſchieht, indem man ſie mit der Fläche eines Beiles oder eines Scheites Holz ſtark klopft, wäſcht ſie dann leicht ab, aber wäſſert ſie nicht, wie es ein häufiger Mißbrauch iſt, weil ſie dadurch an Säften verlieren und ihre natürliche Milde durch nichts wieder herzuſtellen iſt Hierauf wird nun erſt die weitere Zubereitung damit vorgenommen; entweder nach der bei den Suppen Nr. 1. erwähnten Vorſchrift oder wie folgt:

101) Boeuf à la mode.

Man wählt hiezu vom Hinterſtücke (Schweifſchale) oder ähnlichem 3 bis 4 Pfd., klopft es ſtark, ſchneidet Speck in dünne, kurze Stängel, zerwiegt einige Zwiebeln, Citronen-

ſchalen, Thymian, Baſilikum, auch wohl ein Paar rein geputzte Sardellen, mengt alles recht gut, (wenn keine Sardellen dabei ſind, muß deſto mehr Salz genommen werden), kehrt die Speckſchnitzeln in den Gewürzen um und durchzieht mit denſelben das ganze Fleiſch von allen Seiten, beſtreicht es mit etwas Salz, legt es in einen Tiegel oder irdenes Kaſſerol, bedeckt den Boden mit geſchnittenen großen Zwiebelſcheiben, gelben Rüben, Paſtinak und Selleri-Platten, den übriggebliebenen Schnitzeln Speck und ſetzt das geſpickte Fleiſch darauf, beſteckt dasſelbe mit noch einigen Gewürznelken, gibt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe, ein Gläschen Weineſſig oder Wein dazu und ſetzt einen völlig paſſenden Deckel darauf; auch kann man einige Stücke ſchwarze Brodrinde oder gedörrte Zwetſchgen dazu thun. Nun ſchneidet man aus Makulaturpapier 3 Finger breite Streifen, beſtreicht dieſelben mit Kleiſter und bedeckt die Ränder des Deckels und Kaſſerols damit, um ſie völlig zu verſchließen. So läßt man es auf mäßiger Glut oder in einem halberhitzten Backöfen 4 bis 5 Stunden langſam dünſten, löst dann den Deckel ab, nimmt das Fleiſch daraus, ſeiht das Fett herab, gibt die übrige Sauce durch ein Sieb, läßt ein Stück-

chen Zucker im Fette braun werden nebſt einem Löffel voll Mehl, gibt die Sauce daran, legt das Fleiſch wieder hin, läßt es eine halbe Stunde damit aufkochen und richtet es mit kurzer Sauce an. Will man es kalt zu Tiſche oder als Gabelfrühſtück geben, ſo läßt man die Zwetſchgen und Brod weg, aber ſtatt dieſen ein Paar Kalbsfüße mitkochen. Dieſe Sauce wird ebenfalls durchgeſeiht und darüber= gegoſſen. Dadurch bekömmt es nun über Nacht eine ſchöne Sulze.

102) Boeuf à la mode anderer Art.

Man nimmt daſſelbe oder ein ähnliches Stück Rindfleiſch, klopft, ſalzt und würzt es mit Näglein und Modegewürz, gibt es in einen Tiegel, nebſt einigen Stücken Zwie= beln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, einen halben Quart Biereſſig, eben ſo viel Fleiſch= brühe, und einer Hand voll geriebenen Schwarz= brodes, bedeckt und verſchließt es, wie bei letztem Numero beſchrieben worden, läßt es einige Stunden langſam dünſten und gibt es mit ſeiner natürlichen Sauce zu Tiſche.

103) Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, ge= ſpickt und mit Wurzeln eingerichtet, wie in

Nr. 101. beſchrieben iſt. Es darf nicht ſo lange dünſten, weil dieſes Fleiſch ohnehin ſchon viel mürber iſt. Sobald er nun weich geworden, macht man ein kleines Bechamel von einem Quart ſüßen Rahms 4 Eiergelb, einer Hand voll geſtoßener Mandeln, rührt es zuſammen und beſtreicht den Lendenbraten damit, gießt heiße Butter darüber, auch $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Parmeſankäſe fingerdick darauf, und ſtellt es ſo in eine mäßig heiße Röhre unverdeckt, bis die Kruſte oben gelb iſt. Die Sauce wird wie bei Nro. 101. bereitet, auf den Boden der Platte gegeben, der Lendenbraten darauf gelegt und alſo aufgetragen.

104) Rindfleiſch in der Braiſe.

Wenn ein Stück Rindfleiſch von 2 bis 3 Pfunden von der Rippe oder Schale weich gekocht iſt, läßt man $\frac{1}{8}$ Pfund Nierenfett in einem Kaſſerol heiß werden, gibt ein paar große, geſchälte und geſpaltene Zwiebeln, desgleichen ein Paar gelbe Rüben, Paſtinak und Selleri in daſſelbe nebſt dem Rindfleiſch, deckt es zu und läßt es dünſten, bis es Saft ſiedet. Wenn es eine Stunde gedünſtet hat, bringt man es auf eine Platte nebſt den

Wurzeln und dem dabei befindlichen Safte zu Tiſch.

105) Lungen- oder Lendenbraten auf Haſen-Art.

Einem Lungen- oder Lendenbraten von 5 bis 6 Pfunden ſchält man die Haut gänzlich ab, ſpickt ihn wie einen Haſen, ſalzt und würzt ihn, legt ihn in eine Bratraine mit etwas Eſſig, damit er auf beiden Seiten gut braten ſoll. Wenn er beinahe weich iſt, begießt man ihn öfters mit ſaurem Rahme und läßt dieſen kurz einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn auf eine Platte und die Sauce darüber.

106) Roſtbraten auf Münchner Art.

Man ſchneidet aus 3 Pfund von der Rippe oder vom Lendenbraten dünne Stücke in der Form einer ſchönen, großen Kalbskarbonade, ſalzt dieſe und überſtreut ſie mit etwas Gewürz, gibt in einen weiten Tiegel mehrere Stücke Fett und die Fleiſchſtücke dazu wohl verdeckt auf eine ſtarke Glut. Wenn ſie weich ſind, wird die nun entſtandene Brühe abgeſeiht, das Fett herabgenommen, die Fleiſchſtücke auf beiden Seiten mit Mehl und klein geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut, wenn ſie ſchön geröſtet ſind, die vorhin abge-

ſeihte Brühe wieder darauf gegoſſen, damit noch eine halbe Stunde gekocht und dann aufgetragen.

107) Roſtbraten auf Wiener Art.

Ein gutes Rippenſtück zerſchneidet und klopft man wie Karbonaden, ſpickt dieſe mit Knoblauch, ſalzt und pfeffert ſie und legt ſie auf den Roſt. Sind ſie auf beiden Seiten hinlänglich gebraten, ſo beträuft man ſie mit Butter oder Fett, und gibt ſie recht ſaftig zu Tiſche.

108) Boeufsteck oder ruſſiſcher Roſtbraten.

Von dem Lendenbraten zieht man alle Haut ab, ſchneidet ihn in fingerdicke Scheiben, ſalzt ſie, taucht ſie recht oft in heiße Butter, bratet ſie von beiden Seiten auf dem Roſte ſo lange über ſtarke Glut, bis ſie weich ſind, ordnet ſie ſaftig auf eine Platte und beſtreut ſie mit geriebenem Kreene (Meerrettig).

109) Roſtbraten mit Sardellen-Sauce.

Aus einem Rippenſtücke werden dünne Stücke geſchnitten, geklopft, in heißer Butter öfters umgewendet, mit Semmelbröſeln

beſtreut, auf dem Roſte fertig gebraten, alsdann aber neben einander in eine Kaſſerole gelegt, geputzte und gewiegte Sardellen nebſt Fleiſchſuppe und dem Safte einer Citrone kurz eingekocht und damit angerichtet.

110) Die große Ochſenwurſt, ein Tafelſtück.

Der ganze ausgelöste Lendenbraten oder ſogenanntes Filet wird völlig abgehäutet und ſtark geklopft. Nun werden von einer Citrone die Schale, einige Chalotten, einige Kräuter, als Dragon, Pimpernell, Baſilikum zu feinem Pulver bereitet, mit etwas Modegewürz und Näglein, 2 bis 3 Eßlöffel voll Salz gemiſcht, mit dem Finger tiefe Löcher in das Fleiſch gedrückt, kleine Stückchen Speck in all den gemiſchten Gewürzen umgewendet, und von dieſen in jedes eines geſchoben. Nach dieſem wird er nochmal wohl geklopft, nun von ein Paar Kalbsmilzen die ganze Füllung ausgeſtrichen, auch die Leber von einem Haſen oder ein anderes Stück Leber fein gewiegt, das Blut von ein Paar Tauben oder Hühnern dazu gerührt, bis es ſchäumt und dann noch fein gewiegter oder geſtoßener Thymian, und wer es liebt, auch Knoblauch, nebſt einem Glaſe guten rothen Weins und ein Paar Ei-

gelb dazu gemengt. Mit dieſem Schweiße wird der ganze Lendenbraten einmal von oben beſtrichen, dann ans Feuer gehalten, bis der Schweiß trocken iſt; nun auch von der andern Seite ſo beſtrichen, und ebenfalls am Feuer getrocknet; die obere Seite wieder beſtrichen, wieder getrocknet und dieſes 3 bis 4mal wiederholt, bis der Schweiß alle verwendet iſt. Erſt läßt man ihn verkühlen und dann legt man ihn in einen großen Tiegel der Runde nach hinein, läßt eine Maß guten Weineſſig oder auch eine Maß rothen Weins nebſt 8 weißen Pfeffer-, eben ſo viel Modegewürzkörnern, 6 Lorbeerblättern, 6 geſpaltenen Zwiebeln, jede davon mit 4 Nelken geſpickt, auch etwas Majoran, einige Streifchen Citronenſchalen und Citronenmarkſcheiben, mit all dieſen recht ſtark kochen, bis die Zwiebeln ganz weich ſind, gießt dann alles heiß an den Lendenbraten, kehrt ihn einigemal darin um, deckt ihn feſt zu und gibt ihn in den Keller; es iſt gut, wenn man nach 10 bis 15 Stunden die Brühe davon wieder abgießt, abermals ſiedend darauf gibt und ihn bis zu weiterer Zubereitung im Keller verſchloſſen aufbewahrt. Die fernere Zubereitung iſt: Man wäſcht ihn aus

der Beize rein heraus und belegt ihn, in einer runden Kaſſerole wieder in die Runde gebogen, mit eingeſalzenen Speckſcheiben, womit er 2 Stunden langſam braten muß. Man verſuche es endlich mittelſt einer Gabel durch und durch zu ſtechen; kann dieſes leicht geſchehen, dann iſt er mürb genug. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Fett ſchmelzen, rührt 6 bis 8 Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker daran, bis er ſchön hellbraun iſt, nimmt es vom Feuer, gießt ein Quart Wein oder eben ſo viel gute Fleiſchbrühe daran nebſt dem Safte einer ſchweren Citrone, läßt es noch einmal wohl aufſieden und gibt dieſe Sauce auf eine große runde Platte, ohne jedoch den Rand derſelben zu beſchütten; in dieſer untergegebenen Sauce können auch eine Hand voll Peniolen mitgekocht und mit angerichtet werden; man legt langſam die Ochſenwurſt darauf, nimmt alle Speckflecke ab, macht mit einem Meſſer ſchräge, feine Einſchnitte in die Wurſthaut (Kruſte), ſtreut von feingewiegten Citronenſchalen ſchmale Streifchen hinein und trägt ſie alsdann auf. Dieſe iſt in der Art bereitet, eine kaum bekannte, aber große Delikateſſe bei Gaſtmahlen als Tafelſtück und auch in kleinen Haushaltungen vortheilhaft

anwendbar deßwegen, weil ſie ſich längere Zeit zubereitet aufbewahren läßt und auch deshalb ſehr dienlich auf Reiſen und an Orten iſt, wo ſelten geſchlachtet wird; zwar liegt es nicht in der Tendenz dieſes Buches, ſolche Speiſen, welche großen Zeitaufwand erfordern, anzuführen, weßwegen ſie auch vermieden werden, ausnahmsweiſe aber dieſe und ähnliche nützliche, wegen ihrer vielſeitigen Dienlichkeit hier beſtimmt einen paſſenden Ort finden.

111) Ochſenkamm.

Ein ſchönes Bruſtkernſtück vom hohen Fettkranze wird recht weich geſotten. Da dieſes Stück vermittelſt ſeiner feſten Faſerigkeit überhaupt ein längeres Sieden erfordert, ſo kann füglich ein Stück reines Silbergeld oder ein Stück dickes Glas dazu in den Topf gegeben, dieſer, wie gewöhnlich, mit lauem Waſſer zum Feuer geſetzt und erſt nach dem Verſchäumen und Abheben des Fettes mit den gewöhnlichen Suppenwurzeln und Kräutern nebſt Salz und Waſſerbeigaben zugedeckt werden zu fernerem Sude. Indeſſen wird nun folgende Zubereitung vorgenommen:

Eine Kalbsniere ſammt Fett oder einige Schweinsnieren nebſt einem Stücke guter

Speckes, auch ein Stück Kalbs- oder gute Schafleber nebſt einer Haſenleber werden recht fein gewiegt, dazu 3 Eigelb, einige Meſſerſpitzen voll Thymian, Baſilikum, ein großer Eßlöffel voll gewiegter Chalotten, eben ſo viel Citronenſchalen und von einer halben Citrone der Saft, auch wenn man eben welchen hat, ein Gläschen Wein, gut gemiſcht. Ferner wird in einer anderen Schüſſel ein Stück Fett flaumig gerührt, Eigelb und von 5 Eiern das Weiße zu ſteifem Schnee geſchlagen, etwas Salz, ein Eßlöffel voll ſüßes, gereinigtes Fenchelpulver, und wer es liebt, auch eine Handvoll ſüßer oder bitterer Mandeln geſtoßen, dazu gegeben, nebſt ſoviel Semmelbröſeln, bis dieſe Maſſe dem Teige abgetriebener Knödeln ähnlich iſt. Man läßt ſie ruhen, indeß man aus einem Stücke geſottener, rother Rübe, woran noch kein Eſſig, noch Kümmel war, den Saft drückt, wovon 2 bis 3 Eßlöffel voll hinreichend ſind und ihn mit einem Eßlöffel voll Zucker und eben ſo viel geſiebten, ſüßen Fenchelpulvers vermiſcht. Da nun während dieſer Zeit der Bruſtkern mild genug ſeyn wird, hebt man ihn aus dem Topfe auf ein Tranchirbrett, ſo daß der Fettkranz oben ſteht, ſchneidet

nach der Länge deſſen 3 Schnitte eine Hand tief ein, aber nicht ganz durch, ſpaltet ſie 2 Finger breit auseinander, um in jede Spalte eine Fülle geben zu können. Von der Hälfte der zuletzt beſchriebenen weißen Fülle gibt man in jede Spalte ganz tief hinab einen Streif, darauf von der braunen Fülle einen dicken Streif, vertheilt alles davon, bis ſie gar iſt, und gibt von der noch übrigen weißen Fülle wieder in jede Spalte einen Streif darauf. Von dem Fettkranze aber müſſen noch 2 Finger hoch über der Fülle frei ſeyn; denn die Fülle läuft auf, und darf alſo nicht darüber wegſtehen. Dieſer von Fülle reine Fettkranz wird oben mit dem Meſſer ausgezackt und dieſe Spitzen mittelſt eines Pinſels von dem rothen Rübenſafte gefärbt. Das Uebrige von dieſem Safte wird an klein gewiegten und geröſteten Speck gerührt, alſo auch damit gefärbt und das auf dem Brette ſich geſammelte Fett damit gemengt, dann als Verzierung davon ein Kranz am Rande der Platte herumgerichtet und der Ochſenkamm in die Mitte geſetzt.

112) Rindfleiſch mit Sulze.

Eine vortheilhafte Zubereitung, wenn man eben ein ſehr trockenes Stück Rindfleiſch hat. Solches wird mit 3 bis 4 Kalbsfüßen, übrigens dann nach Vorſchrift Nr. 1. des Tages vorher geſotten; iſt es bald weich und die Suppe ſtark eingekocht, ſo iſt es gut. Man nehme das Fleiſch heraus in einen Tiegel, lege viel Speckſchwarte darauf nebſt 2 großen, geſpaltenen und mit Nägelein geſpickten Zwiebeln, gebe auch eine gelbe Rübe dazu, ein Stück Selleri und etwas Peterſilienkraut und laſſe es damit noch eine halbe Stunde kochen. Die Brühe, woraus das Fleiſch genommen worden, muß ebenfalls noch mit einem Eßlöffel voll guten Weineſſigs, 2 Zwiebeln, Gewürznelken, einigen Körnern weißen Pfeffers und Modegewürzes, auch Majoran eine halbe Stunde ſieden und etwas einkochen. Wenn die Füße ganz weich gekocht ſind, daß ſie völlig von den Knochen fallen, nimmt man das Fleiſchige davon heraus, läßt aber die Knochen mit der Suppe dann in einem kleineren Topfe bis auf ein ſtarkes Quart einſieden; indeß wiegt man das Fleiſch von den Füßen ſo klein als möglich, eben ſo auch Peterſilienkraut und Citronenſchalen,

ſchlägt 2 Eigelb dazu, gibt den Saft einer halben Citrone bei, und läßt dieß alles mit etwas Fett eine kleine Weile dünſten; doch muß es öfters umgerührt werden, damit es nicht anbrenne. Man ſchüttet es in eine tiefe Schüſſel und bedeckt den Boden flach damit. Nun legt man das Fleiſch aus ſeiner Sauce, über dieſes Hachis auf die Schüſſel, welche ſogleich auch an den Ort gebracht wird, wo ſie über Nacht unberührt ſtehen bleiben kann, und miſcht die Sauce und vorher erwähnte Brühe, welche durch einen engen Seiher jetzt über das Fleiſch gegoſſen wird, dazu. Sie muß ſich über Nacht ſulzen, wonach man dieſes Fleiſch 2, auch mehrere Tage ſo aufbewahren kann.

113) Gemeines, ſaures Rindfleiſch.

Zu einem Stücke Schweifſchale oder Scherzl von 2 bis 3 Pfunden, welches wohl geklopft und weich geſotten nach Vorſchrift Nr. 1., wird ein Stück Fett im Tiegel heiß gemacht, einige Chalotten und auch Zwiebeln darin geröſtet, mit Mehl geſtäubt und wenn es ſchön gelb iſt, auch 2 Löffel voll Zucker darauf gegeben, damit es vollends ſchön braun werde. Dann gießt man einen

Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe, etwas Weineſſig nebſt Salz, einigen Scheibchen Citronenmark hinzu, und läßt es damit noch eine halbe Stunde kochen; hierauf wird es auf eine tiefe Bratenplatte gelegt und die Sauce nebſt länglich geſchnittenen Citronenſchalen darüber aufgetragen.

114) Rindfleiſch auf andere Art.

Daſſelbe, oder auch ein ähnliches fleiſchiges Stück wird nach Vorſchrift Nro. 1. geſotten, dann in ein Kaſſerol gelegt nebſt einigen Stücken Fett oder Speck und dazu eine große Hand voll geriebenes, hartes ſchwarzes Brod mit etwas Modegewürz, Pfeffer und gewiegten Citronenſchalen gemengt, mitten auf das Fleiſch geſtreut, ohne es zu zerrühren und ſo eine Weile mit einem oben aufgelegten Eiſenblechdeckel mit Glut bei ſehr mäßiger Wärme nur die oberſte Kruſte braten gelaſſen. Indeß wird nachſtehende Sauce Nro. 126 dazu bereitet, welche dann darüber gegeben und das Fleiſch damit aufgetragen wird.

Warme Saucen zu Rindfleiſch, Braten und Anderem zu verwenden.

115) Zwiebelſauce.

Wenn man ein Stückchen Fett mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Zucker, nebſt einer Hand voll klein geſchnittenen Zwiebeln geröſtet hat, gibt man ein Paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es wohl auf und gießt noch ein Paar Eßlöffel voll Weineſſig und ein Quart Fleiſchbrühe daran. Sobald es dicklich gekocht hat, wird dieſe Sauce zum Rindfleiſch aufgetragen.

116) Kräuterſauce.

Eine Hand voll Peterſilienkraut, Bertram, Chalotten, Baſilikum und Thymian wird fein gewiegt, mit einem Stückchen Butter oder Fett gedünſtet, ein Löffel voll Mehl daran geſtäubt, auch mit etwas Weineſſig und geſalzener guter Fleiſchbrühe bis zu einem kleinen Quart aufgefüllt und in einer Aſſiette zum Rindfleiſch gegeben.

117) Kräuterſauce im Winter.

Klein gewiegte Zwiebeln, Chalotten, Knoblauch, gedörrte Suppenkräuter, als Thymian, Baſilikum, auch ein Paar Löffel voll gewiegte Citronenſchalen werden mit 2 Löffeln voll Zucker in einem Stückchen Fett gedünſtet, mit Mehl

beſtäubt, mit einem halben Quarte Fleiſchbrühe aufgefüllt, und entweder mit einem Eßlöffel voll Wein- oder auch Bertrameſſig geſäuert.

118. Kümmelſaucen.

Man röſtet im Fette ein Paar Löffel voll Mehl, gibt Fleiſchbrühe dazu und einen Löffel voll Kümmel, läßt es damit gut verkochen, ſeihet es beim Anrichten durch ein Sieb und gibt es neben Rindfleiſch zu Tiſche.

119) Sardellenſauce.

Zu 3 Loth Sardellen, wenn ſie rein geputzt ſind, wiegt oder ſtößt man die Dotter von 3 hart geſottenen Eiern recht fein, dünſtet ſie mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Mehl, gibt es mit Fleiſchbrühe durch ein Haarſieb, läßt es noch ein wenig einkochen und gibt es zum Rindfleiſche auf eine Aſſiette.

120) Sardellenſauce anderer Art.

Es werden 2 Eßlöffel voll Semmelbröſeln in Fett geröſtet, 4 Loth Sardellen geputzt und nebſt 2 Eßlöffel voll Peterſilienkraut fein gewiegt, mit 4 Löffeln voll Fleiſchbrühe aufgekocht, mit Citronenſaft oder Eſſig geſäuert und dann auf einer Aſſiette zum Rindfleiſch oder etwas mehr verdünnt mit Fleiſchbrühe in einer Sauciere zu Fiſchen ꝛc. aufgetragen.

121) Gurken- oder Kukummernſauce.

Ohngefähr 3 oder 4 Gurken von mittlerer Größe werden geſchält und dünnblätterig aufgeſchnitten, dann in einem Tiegel mit Butter oder Fett ganz leicht gedünſtet, mit Mehl geſtäubt, damit wieder gedünſtet mit einigen Löffel voll Suppe und eben ſo viel Weineſſig nebſt etwas Pfeffer und Salz aufgefüllt, gut verkocht und dann in einer Sauciere zum Rindfleiſch aufgetragen.

122) Paradiesäpfelſauce.

Die Paradiesäpfelchen ſchneidet man in mehrere Schnitze auf, bringt ſie nebſt Butter in einem Tiegel auf Glut und läßt ſie darin weich dünſten. Nun ſtäubt man ein Paar Löffel voll Mehl daran und wenn dieſes ein wenig gelb geworden, gibt man auch ein Glas Wein, ein Stück Zucker, einige Nelken dazu oder ſtatt deſſen Fleiſchbrühe und Salz. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb getrieben und auf einer Sauçiere zum Rindfleiſch aufgetragen.

123) Sellerikſauce.

Man nimmt einige Stücke jungen Selleri, ſchneidet ſie würfelich, läßt ſie in einem Stückchen Butter ganz hellbraun werden, gibt dann ein Paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es

damit ein wenig anziehen, gibt einige Löffel voll guter Fleiſchbrühe daran, läßt es auch damit noch ein wenig verkochen und gibt ſie dann durch einen Seiher auf eine Aſſiette.

124) Süße Mandelſauce mit Wein.

Es werden 2 Loth Mandeln mit heißem Waſſer angebrüht, zugedeckt, nach einer Weile die Haut davon abgezogen, und mit einem Löffel voll Waſſer in einem Mörſer recht fein geſtoſſen, dann läßt man in einem Tiegel ein Stück Fett heiß werden, gibt ein Paar Löffel voll Zucker hinein, rührt es, bis es braun iſt, gibt nun auch die Mandeln und einen Löffel voll Semmelbröſeln dazu, rührt es mit einem Glaſe Wein, einigen Löffeln voll Fleiſchbrühe, feingewiegten Citronenſchalen, und etwas Zimmt auf Glut, bis es anfängt Wellen zu kochen, und gibt es dann neben Rindfleiſch zu Tiſche.

125) Weichſelſauce.

Zwei große Hände voll dürrer Weichſel oder Kirſchen werden rein gewaſchen und dann in einem Mörſer ſammt den Kernen geſtoſſen, mit einem Quarte Wein und einem halben Quarte Waſſer eine gute Stunde lang gekocht und dann durch einen Seiher getrieben. Man gibt Zucker, Zimmt, geſchnittene Citronenſcha-

len in ein mit Fett geröſtetes Mehl oder darin geröſtetem Zucker, und wenn es damit aufgekocht hat, zu Tiſche.

126) Kappernſauce.

Man rühre 2 Löffel voll ſchönen Mehles mit etwas Waſſer und nach und nach 3 Eigelb dazu, auch ein Stückchen Butter, Salz, 2 Eßlöffel voll feingewiegte und 2 Eßlöffel voll ganze Kappern, ein halbes Quart Wein und eben ſoviel Waſſer oder Fleiſchbrühe, und in Ermanglung des Weins die halbe Quantität Eſſig. Dieß alles wird unter beſtändigem Rühren auf Glut ſo lange gekocht, bis es dicklich wird und dann zu verſchiedenen Fleiſch- oder auch Fiſch- und andern Gerichten auf einer Aſſiette aufgetragen.

Kalte Saucen zum Rindfleiſche.

127) Kaunitzſauce.

Eine Hand voll Mandeln wird abgezogen, wie auf Nro 114. bei den warmen Saucen, und mit einem Löffel voll Waſſer im Mörſer geſtoſſen; nun werden 3 Eier hart geſotten, die Dotter davon herausgenommen, mit den Mandeln, feingeſchnittenen Schnittlauch und

Peterſilienkraut, 2 Löffeln voll Zucker, 2 Eßlöffel voll Oel, eben ſo viel Weineſſig zerrührt und gut gemiſcht, auf der Aſſiette zum Rindfleiſche gegeben.

128) Kalte Kräuterſauce.

Man wäſcht und ſchneidet Bertram, Schnittlauch, Peterſilienkraut, Baſilikum und einige junge Zwiebelröhrchen recht fein, miſcht 2 bis 3 Eßlöffel voll Oel und Eſſig nebſt Zucker dazu auf der Aſſiette.

129) Boratiche oder Boratſchſauce.

Boratiche wird eine Weile in Waſſer gelegt, dann mit einem Tuche abgetrocknet, aufgewickelt und fein geſchnitten, einige Eßlöffel voll Eſſig auf Glut erhitzt, und einigemale darüber gegoſſen, zuletzt aber ſtark mit Zucker beſtreut, mit 2 Eßlöffel voll Oel vermengt und aufgetragen.

Salate zum Rindfleiſch und Braten.

130) Gurken oder Kukummernſalat zum Rindfleiſch.

Die Gurken werden geſchält und in feine Blättchen geſchnitten, eben ſo auch die Hälfte ſo viel Rettige, Salz und Pfeffer darauf ge-

mengt, und mit Oel und Eſſig kurz vor dem Anrichten gegeben. Manche Köchinnen haben noch die üble Gewohnheit, die Gurken und Rettige eine Weile in Salz liegen zu laſſen und dann auszudrücken, welches aber unverdaulich und zweckwidrig iſt; denn nur der Saft iſt geſund nicht aber der Faſerſtoff, der nach dem Ausdrücken zurückbleibt.

131) Bohnenſalat zum Rindfleiſch und Braten.

Von einer ſtarken Hand voll ganz junger Bohnen werden die Spitzen abgeſchnitten und die Faſern abgezogen, gewaſchen, in Salzwaſſer ſchnell geſotten, wenn ſie weich ſind, abgegoſſen, mit kaltem Waſſer abgeflößt, auf einem Tuche abgetrocknet, zuerſt einmal in der Mitte, und dann einigemale der Länge nach in dünne Streifchen geſchnitten, auf die Aſſiette gelegt, etwas kleingewiegte Zwiebel und Bohnenkräutchen, ſehr wenig Pfeffer, Salz, Eſſig und Oel, alles zuſammen gut gemiſcht und dann über die Bohnen gegeben und angerichtet.

132) Spargelſalat zum Rindfleiſch und Braten.

Man putzt von den kleinſten Spargeln ein Paar Hände voll und ſiedet ſie in Salz-

waſſer, nimmt ſie hierauf heraus, legt ſie auf die Salatière mit den Köpfchen nach der Mitte ſehend, miſcht, wenn ſie abgekühlt ſind, Eſſig, Oel, Salz und ein wenig Pfeffer darauf, begießt ſie damit mehreremale und trägt ſie auf.

133) Wurzelſalat zu Rindfleiſch und Braten.

Es werden von geſottenen, geſchälten Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzeln, Selleri, gelben Rüben, feine Scheibchen von ſehr verſchiedener Größe geſchnitten, auch von Schinken und hart geſottenen Eiern. Alle dieſe Scheibchen legt man recht zierlich abwechſelnd auf eine Aſſiette, kocht eine Hand voll kleiner Zwiebelſcheibchen in Eſſig und Gewürz, bis ſie recht weich ſind, macht indeſſen noch eine Miſchung von geputzten und feingewiegten Sardellen und einigen Kräuterpulvern und gibt es zu den in Eſſig gekochten Zwiebeln nebſt 2 Eßlöffel voll darangemiſchten Provenzeröls über die Wurzeln.

134) Schwarzwurzeln oder Skorzonerenſalat zu Rindfleiſch.

Wenn die Schwarzwurzeln leicht geſchabt, gewaſchen und einige Stunden in Milch gelegt waren, kocht man ſie in Salzwaſſer, bis ſie weich ſind; indeſſen rührt man 2 Eigelb, 2 Eß-

löffel voll Eſſig, eben ſo viel Oel, etwas Salz, Gewürz= oder Kräuterpulver daran, miſcht alles, und gibt es ſchon eine Viertelſtunde vor dem Auftragen über die Wurzeln.

135) Hopfenſalat zu Rindfleiſch und kleinen Braten.

Das Harte von den jungen Hopfenſchoſſen wird zuerſt weggeſchnitten, dann in Salzwaſſer gekocht, in einen Seiher gebracht und wenn es kalt iſt, mit etwas Salz, Pfeffer, Eſſig und Oel gemiſcht.

136) Rahnen= oder rother Rübenſalat zu Rindfleiſch und Braten.

Dieſe kann man für ein Paar Wochen vorräthig zurichten. Man wäſcht ſie, ſetzt ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind, nimmt ihnen dann die Haut ab, ſchneidet ſie in dünne Scheiben und läßt ſie erkalten; nachher ſtreut man in einen ſehr reinen, ſteinernen oder irdenen Topf auf den Boden Salz, gibt eine fingerdicke Lage von den Rübenſcheiben darauf, mit Pfeffer, Kümmel und Salz, ebenfalls wiederum Rüben und fährt ſo fort; zuletzt gießt man einen guten Eſſig darüber. Nach einigen Tagen muß man öfters mit zwei ganz reinen Gabeln das obere nach

unten kehren und gut verdecken, auch nicht an einem Orte aufbewahren, wo öfters warme Speiſen hingeſtellt werden.

137) Karviolſalat zu Rindfleiſch und Braten.

Ein paar kleine Blumen-Karviole werden ſchön geputzt, in kleine Stücke geſchnitten und in Salzwaſſer weich gekocht; dann läßt man ſie in einem Seiher abtropfen, gibt etwas kaltes Waſſer darauf, läßt ſie auf einem Tuche trocknen und ordnet ſie dann auf die Aſſiette; will man ſie aber noch zierlicher machen, ſo darf man nur die Hälfte davon in Roſen-, Nelken- oder auch in Himbeereſſig färben, in Ermangelung deſſen könnte auch Rahneneſſig dieſelben Dienſte leiſten. Es werden nun abwechslungsweiſe die rothen und weißen Blümchen auf die Aſſiette geordnet, 2 Eßlöffel voll Oel mit einem Eigelb gut zerrührt, 4 bis 5 Löffel voll Eſſig, je nachdem er ſtark iſt, und etwas Salz zuſammengemiſcht und über den Blumenkohl gegoſſen.

138) Rettigſalat zu Rindfleiſch.

Ein ſchöner ſchwarzer Rettig wird einen halben Tag in kaltes Waſſer gelegt, dann

abgeſchabt, auf dem Reibeiſen gerieben und 2 Eßlöffel voll Oel, Salz und Pfeffer gut dazu gemiſcht. Er darf keine Sauce haben. Man kann ihn auch mit feinen Kräutchen, als Gartenkreſſe garniren, oder mit dem Dotter eines hartgeſottenen Eies oder mittelſt einer Vermiſchung von beidem verzieren.

139) Saurer Meerrettig- oder Kreenſalat zu Rindfleiſch.

Der Meerrettig wird erſt einen halben Tag in Waſſer gelegt, dann abgeſchabt und gerieben, auf die Aſſiette gebracht, mit Pfeffer, Eſſig und Oel gemiſcht und mit einigen Kappern geziert.

140) Süßer Meerrettigſalat zu Rindfleiſch.

Der Meerrettig wird ebenfalls gewäſſert, geſchabt und gerieben, wie im letzten Rezepte, dann werden 4 Eßlöffel voll Zucker, etwas Eſſig und Oel zu dem geriebenen Meerrettig gut gemiſcht, und mit kleinen, vielfärbigen Zuckerzeltchen verziert.

141) Saurer Kartoffelſalat zu Rindfleiſch.

Man nimmt hiezu 2 bis 3 kalte gekochte Kartoffeln, ſchält und reibt ſie am

Reibeiſen, mengt Salz, Eſſig und Oel unter=einander, miſcht die Hälfte davon unter die Kartoffeln, ſchneidet dann kleine Zwiebeln und auch feine Zwiebelröhrchen, ſtreut dieſe auf die Kartoffeln und gibt die übrige Miſchung von Eſſig und Oel darüber.

142) Süßer Kartoffelſalat zu Rindfleiſch.

Zwei bis 3 ſchöne gekochte, kalte Kartoffeln werden gerieben, ſo auch ein Stück Zucker an einer Citrone, das Gelbe dann davon abgeſchabt und an die Kartoffeln gemengt, wovon dieſe nun ſehr ſchön blaßgelb werden. Man miſcht nun auch noch etwas weißen Zucker daran, ſchneidet hierauf von kandirtem Citronat oder Pommeranzenſchalen ſchmale Streifchen, verziert die Kartoffel damit, und gießt dann Eſſig und Oel gemiſcht, darüber; es kann auch an die Stelle des Eſſigs Wein darangegeben werden.

143) Eierſalat oder Winter und Sommer als Salat zu Rindfleiſch.

Man hat öfters Eiweiß übrig; roh und flüſſig hält es ſich an kühlen Orten mehrere Tage, hart geſottenes aber kann nur dadurch länger aufbewahrt werden, wenn man einigen

Eſſig daran gibt. Das rohe Eiweiß gieße man zum Gebrauche für dieſen Salat in kochendes Waſſer, hebt, wenn es hinreichend feſt geworden iſt, die weißen Klümpchen heraus, trocknet und zerwiegt ſie gröblich. Das ſchon als geſotten Aufbewahrte gibt man hinzu. Nun wird Gartenkreſſe, Schnittlauch, Boratiche oder Boratſch, Sauerrampfer, alles ganz fein zerwiegt, mit Eſſig, Oel, Salz und etwas Pfeffer vermengt und mit dem gehackten Eiweiß beliebig verziert.

144) Saure Kartoffelbutter zu Rindfleiſch oder Braten.

Von 9 bis 12 Kartoffeln, welche im Dampfe gekocht worden, wie auf Nro. 207. wird ein flaumiges Muß gerührt, 4 bis 5 Loth Sardellen, nebſt einem Stückchen Kälberhirn und dem Milchner von einem Häringe fein gewiegt, ein Häring ausgegräthet, geputzt, ebenfalls ganz fein zerwiegt, ſo auch Kappern und mehrere Zwiebeln. Dieſes wird in die Kartoffeln nebſt ein paar Löffel voll ſauren Rahms, einem Gläschen Weineſſig, 6 Löffel voll Oel und etwas Pfeffer eine Stunde lang gerührt, bis ſich Blaſen heben, und läßt es dann ruhen. Man ſchmiert indeſſen einen irdenen

Model mit Provenzeröl recht gut aus, ſchüttet die Kartoffelbutter hinein, welche ſich dann durch öfteres Schütteln und Stoßen völlig in die Fugen geben muß. Nachdem es einige Stunden, oder beſſer, über Nacht geſtanden, ſtürzt man den Model auf eine flache Platte, trägt es auf den Tiſch, oder bewahrt es bis zum Gebrauche im Keller. Es hält ſich ſehr gut, nur muß es öfters mittelſt eines Pinſels mit Oel beſtrichen werden. Man kann es auch mit friſchen Kräutern zieren.

145) Süße Kartoffelbutter zu Rindfleiſch, Braten und Anderem.

Ohngefähr 9 bis 10 ſchöne Kartoffeln werden nach Nr. 208. im Dampfe gekocht, dann gerieben, oder, wenn ſie noch heiß ſind, mit einem Nudelwalcher zerdrückt. Dann gibt man ſie in eine weite Schüſſel, ſalzt ſie, rührt ſie eine halbe Stunde lang mit 2 Löffel voll Oel und 2 Löffel voll Zucker recht ſtark und läßt ſie ruhen. Zwei bis 4 Loth Zucker werden mit 4 bis 6 Eßlöffel voll ſüßen Fenchels fein geſtoßen und durch ein Sieb an die Kartoffeln gegeben; mit dieſem Zucker die Kartoffel abermals eine Stunde ſtark gerührt, dann wieder ruhen gelaſſen, ein Gläschen

Wein oder ein kleines Schnappsgläschen voll Kirſchen-, Anis- oder anderen Geiſtes, 2 Eßlöffel voll feinen Provenzer-Oeles dazu gegeben und geklopft, bis ſich Blaſen heben. Nun wird ein irdener Model mit wohlriechendem, oder auch nur mit feinem Provenzer-Oel beſchmiert, die Butter ganz hineingeſchüttet, der Model geſchüttelt und geſtoßen, damit ſich die Butter völlig in die Fugen gibt, und ſo über Nacht oder bis man ihn auftragen will, ſtehen gelaſſen, dann auf eine Platte geſtürzt, Zimmt fein geſtoßen mit Zucker vermiſcht und damit die ſchärfſten Fugen beſtreut; oben in die Mitte kann man ein Blümchen oder Blumenſträußchen ſtecken und ihn noch beliebig mit färbigen Zuckerzeltchen verzieren. Kinder haben erſtens damit eine große Freude und zweitens iſt er auch ſchwachen oder ſolchen Kindern, die an Diarrhoe leiden, als Abendpauſen oder zum Dreiuhrbrod ſehr geſund.

146) Warmer Kartoffelſalat zu Braten.

Wenn die Kartoffeln aus dem heißen Dampfe genommen ſind, werden ſie rein geſchält, auf der Salatiere ſogleich zerrührt, feiner oder ein guter Kräutereſſig warm ge-

macht, nebſt Salz, fein zerviegten Chalotten und 2 Eiergelb, auch einigen feinen Kräutern oder Gewürzen vermengt, die warmgehaltenen Kartoffeln mit feinſtem Provenzeröl beſpritzt, dann mit einem Theil von dem vermiſchten warmen Eſſig umgerührt, wieder mit Oel beſpritzt, mit Eſſig aufs neue befeuchtet und ſo fortgefahren, aber ſchnell, daß er nicht indeſſen erkalte, und ſogleich aufgetragen.

147) Ordinärer, kalter und verzierter Kartoffelſalat zu Braten.

Man ſchält die gekochten Kartoffeln, ſchneidet ſie in feine Scheibchen, nimmt von der Hälfte den halben Theil, welchen man mit Rahneneſſig blaßroſa färbt, legt den zweiten Theil in Eigelb und ſetzt dieſen damit einen Moment auf die Glut, bis das Gelbe etwas trocken iſt. Nun nimmt man auch noch ein wenig jungen Schnitt- oder Feldſalat, in Ermanglung deſſen junge Gartenkreſſe und einige blaue Boratſchblümchen und befeuchtet von dieſen Kräutern jede Gattung in gemiſchten Eſſig, Oel, Salz und Gewürz gut. Die weiß gebliebenen Kartoffeln werden nun mit dem Gemiſche von Eſſig ꝛc. angemacht und auf der Salatiere ausgebreitet, die roſa und

gelb gefärbten Kartoffelſcheiben wechſelweiſe darüber geordnet, und die blauen Blümchen und grünen Sträußchen dazwiſchengeſteckt, aber ſo, daß der Rand und kleine Parthieen von weiß ſichtbar ſind.

148) In Eſſig marinirte Kartoffeln, als Salat zu Braten.

Man ſchält 4 bis 5 große, gekochte Kartoffeln, und ſchneidet ſie der Länge nach in halbe Fingers dicke Scheiben, beſtreut ſie mit Salz und Gewürz, wendet jedes Scheibchen in zerrührtem Ei und dann in Semmelbröſeln um, backt ſie hellbraun aus heißem Schmalze und legt ſie dann auf Brodſcheiben zum Abtropfen und völligem Erkalten. Nun menget man 5 Eßlöffel voll Eſſig mit 3 Löffel voll feinen Oeles, gibt Salz und Gewürz dazu, ſchichtet Kappern, feine Zwiebelſcheibchen, Citronenſchalenſtreifchen und Scheibchen über die gebackenen Kartoffel und gießt den Eſſig ꝛc. immer dazwiſchen. Man verdeckt ſie und läßt ſie bis zum Gebrauche wenigſtens eine Nacht ſtehen.

149) Kartoffelſalat mit Häringen zu Braten.

Die Kartoffeln werden nach Belieben warm

oder kalt in feine Blättchen aufgeſchnitten, mit Eſſig, Oel, Zucker und Zwiebeln vermengt, dann ein ſchöner Häring geputzt, ausgegräthet, in gewürfelte Stücke zerſchnitten und darauf geordnet oder hinein gemengt. Iſt es ein Milchner, ſo zerrührt man dieſen mit einem Eigelb, einem Löffel voll zerdrückter, mehligter Kartoffel, Eſſig, Oel und Zucker, und macht den Salat damit recht flüſſig an, wodurch er beſonders anfeuchtend und angenehm wird; iſt es aber ein Rogner, ſo wird derſelbe wie der Häring zerſchnitten.

150) Häringſalat mit ſaurem Rahm und Aepfeln zu Braten.

Der Häring wird ein wenig gewäſſert, geputzt und ausgegräthet, dann zerſchnitten, 4 Stück ſchöne Rosmarin- oder Zwiebeläpfel geſchält, fein gewürfelt geſchnitten, noch feiner ein paar ſchöne Zwiebeln, die Häringe dazugemengt, ein Quart guter ſaurer Rahm mit einigen Eßlöffeln voll Wein oder gutem Weineſſig abgerührt und über die Häringe und Aepfel geſchüttet, womit ſie eine Stunde vor dem Auftragen ſtehen bleiben ſollen.

151) Kartoffelſalat mit Endivien zu Braten.

Wenn die Kartoffeln geſchält und in

Scheibchen oder feine Spalten aufgeſchnitten ſind, wird ein kleiner Theil davon in Rahneneſſig roth gefärbt. Der Endivien, die zarteſten, gelben Blätter ausgenommen, wie Faden ſo fein und fingerlang geſchnitten, ein Theil des Weißen hievon auch roth gefärbt; und jedes gleichfarbige in Eſſig, Oel und Salz abgemengt, und dann nach Geſchmack zierlich einem Garten ähnlich auf die Salatiere geordnet.

152) Rahnen- und Selleriſalat zu Braten.

Der Selleri wird nach Nr. 153 bereitet, die Rahnen nach Nr. 136. von dem Selleri die Wurzeln rothgefärbt in Rahneneſſig, die Selleri und Rahnenſcheiben geſchichtet, dann mit den rothen Wurzeln garnirt und mit Eſſig, Oel, Pfeffer und Salz aufgetragen.

153) Feld- und Endivienſalat mit Selleri.

Die Sellerikopfe werden rein gebürſtet, dann weich geſotten, in kaltes Waſſer gelegt, abgeſchält, in Scheiben geſchnitten und mit dem grünen Salate, der beſonders mit Oel und Eſſig angemengt wird, ſchön garnirt. Es kann

der Selleri auch allein mit Salz, Pfeffer, Eſſig und Oel angemengt und mit ſeinen eigenen Wurzeln garnirt werden.

154) Schneckenſalat.

Die Schnecken werden aus den Häuschen gelöst, in Salzwaſſer ſehr weich gekocht, rein geputzt, länglich geſchnitten, geputzte Sardellen, hart geſottene Eier und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Eſſig und Oel angemengt und ſo aufgetragen.

155) Weißer dürrer Bohnenſalat zu Rindfleiſch.

Wenn die weißen, dürren Bohnen ſchön markig weich gekocht ſind, werden ſie mit Eſſig leicht abgerührt, dann länglich geſchnittene Zwiebel gelb geröſtet, durchgeſeihet, daß die Butter zurückbleibt, darüber geſtreut und Oel, Pfeffer, Salz und Eſſig vermengt darauf gegeben.

156) Gewöhnlicher grüner Salat zu Braten.

Vom Kopf- oder Bologneſerſalat wird das ſchönſte und reinſte Gelbe genommen, das Herzchen in 3 bis 6 Spalten getheilt, rein gewaſchen und zwiſchen 2 Teller gedrückt,

bis das Waſſer völlig abgetropft iſt. Nun ſchlägt man Salz, 2 Theile Eſſig und einen Theil Oel in einen reinen, tiefen Topf untereinander, wirft den Salat darein, rührt ihn darin rund um und richtet ihn nun auf die Salatiere, alle Herzchen oben auf und mit feingeſchnittenem Schnittlauch, Pimpernell oder grünen Zwiebelröhrchen an.

157) Warmer Speckſalat zu Braten.

Wenn Kopf=, Bologneſer= oder Endivienſalat gehörig nach letzter Nr. zugerichtet iſt, ſchneidet man ein Viertelpfund ſchönen, friſchen Speck klein würflich, läßt ihn in einer Pfanne gelb werden, rührt ihn ſodann mit ſcharfem Weineſſig, Salz und Gewürz auf und gießt ihn damit ſiedend über den Salat; man läßt den Eſſig ablaufen und ſiedet ihn nochmals zum Uebergießen. Statt des Speckes kann auch Butter gewählt werden.

158) Kräuterſalat zu Rindfleiſch und Braten.

Schnitt= oder Feldſalat, Gartenkreſſe, junges Körbelkraut, Zwiebelröhrchen und folgende Blumen: Blaue Borragen, etliche Märzviolen, Schlüſſelblumen, gelb und blaue Veil=

chen, Monatblümchen, Bertramblätter werden bunt durch einander gemengt, auch ein paar hart geſottene Eier fein zerſchnitten, nun feines Oel, Eſſig, Salz oder Zucker und Kräuteressig vermengt und der bunte Salat damit angemacht; man kann die Eier zur Garnitur anwenden oder bunt hineinmiſchen.

159) Wälſcher Salat mit Wein oder Eſſig.

Pricken und Sardellen werden rein geputzt und zerſchnitten, einige Oliven geſpalten, ein Stück Salami fein blättlich aufgeſchnitten, alles vermengt, dann entweder mit Wein und Zucker, oder mit Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

160) Süßer Roſinenſalat zu allem Fleiſche, beſonders zu feinem Wildpret.

Wenn ein halbes Pfund große Roſinen gereinigt ſind, werden ſie mit einem Quart Wein und eben ſo viel Waſſer geſotten, bis ſie hoch aufgequollen ſind, und die Sauce beinahe eingekocht iſt. Wenn ſie auf der Salatiere abgekühlt ſind, ſtreut man Zucker und Zimmt darüber und garnirt ſie mit Citronatſtreifchen.

161) Süßer, warmer Gelberübenſalat zu Rindfleiſch und Braten.

Dunkelgelbe Rüben werden fein zerwiegt, ein Stück Zucker auf eine Orange abgerieben, dazu geſchabt, die Rüben darin gekocht, mit wenigem Waſſer, dann auf die Aſſiette gebracht, und der Saft einer ſchweren Orange dazu gedrückt, auch nach Belieben Wein. Er iſt beſonders gut zu fettem Fleiſche.

162) Orangen= oder Pommeranzenſalat zu feinem Geflügel.

Gute, ſaftige Orangen ſchneidet man in feine Scheibchen ſammt der Schale auf, auch allenfalls eine ſchöne Citrone dazu, beſtreut ſie ſtark mit feinem Zucker, und gibt dann Wein oder Arak (Rum) darüber. Er darf nur einige Minuten vor dem Auftragen zubereitet und kann auch mit Citronat garnirt werden.

Gemüſe.

163) Bayeriſche oder Steckrüben.

Dieſe werden nur von der Erde, den Wurzelfaſern und dem dünnſten Theile der Schweifchen befreit, dann in kaltes Waſſer

gelegt, und darin mit einer, zu ſolchem Gebrauche eigens beſtimmten Bürſte rein abgerieben; dieſes erſte Waſſer wird ganz dick, weßwegen ſie noch aus 3 bis 4 friſchen Waſſern gewaſchen werden müſſen. Dann gibt man ſie in einen Topf, für 4 Perſonen 4 kleine Hände voll, ſo daß der Topf bis zum Rande voll iſt, füllt ſie mit warmem Waſſer auf, womit ſie ſo lange ſtark ſieden müſſen, bis ſie weich ſind. Indeſſen wird in einem Tiegel ein Stück Fett geſchmolzen, Mehl darin braun geröſtet, dann 2 Eßlöffel voll Zucker dazu gerührt, bis es ſchön dunkel iſt, die Rüben ſammt Brühe daran gemengt, einige Stücke harte, ſchwarze Brodrinde, ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Stück Gänſe- oder Bratenfett nebſt etwas Salz und Zucker damit aufgekocht. Es kann auch ein Pfund Schweinefleiſch mit den Rüben geſotten werden, welches dann in kleine Stücke zerſchnitten und beim Anrichten auf die Rüben gelegt wird.

164) Gelbe Rüben.

Ma i nimmt das Quantum, wie in letzter Nummer, wäſcht die Rüben, läßt ſie abtrocknen, ſchneidet ſie in dünne Stängelchen

von der Länge eines Fingergliedes, legt Fett in einen Tiegel, dünſtet ſie recht weich, rührt ſie öfters, bis ſie alle gleich weich ſind, um, ſtäubt Mehl daran, ſiedet ein Quart ſüßen Rahms mit einem Stückchen Zucker, läßt ſie damit aufkochen und richtet ſie dann an.

165) Gelbe Rüben auf andere Art.

Wenn ſie weich gedünſtet ſind, kann man ſtatt des Rahms Fleiſchbrühe und 2 Löffel voll zerwiegter Peterſilie nebſt etwas Salz dazu geben und ſie fertig kochen.

166) Weiße Rüben.

Dieſe werden eben ſo gedünſtet, nur bleibt die Peterſilie und Salz weg, ſtatt deren werden 3 Eßlöffel voll Zucker in einem Stückchen Fett braun geröſtet und dazu gerührt, wenn ſie beſtäubt ſind.

167) Kohlraben-Pflanzen.

Dieſe werden ausgeklaubt, alles Unkraut weggenommen, dann gewaſchen in kaltem Waſſer, daraus in einen Seiher gebracht, nun Fett in einem Tiegel heiß gemacht, einige Zwiebeln und Zwiebelröhrchen geſchnitten, die Pflanzen dazu mit etwas Salz auf ſtarker

Glut und wohl zugedeckt gedünſtet. Wenn ſie recht zart ſind, ſtäubt man Mehl daran, gibt einen Löffel voll Suppe dazu, und läßt ſie zu einem Muße kochen.

168) Ganz junge Kohlraben.

Wenn die Aepfelchen davon noch recht klein ſind, werden ſie abgeſchält, die Blätter alle fingerbreit geſchnitten, gewaſchen und in einen Seiher abgetropft. Indeſſen wird in einem Tiegel Fett heiß gemacht, Zwiebeln und die Kohlraben nebſt Salz auf Glut geſetzt, zugedeckt, ſo gedünſtet, bis ſie weich ſind, nun Mehl daran geſtäubt, Fleiſchbrühe dazu gegoſſen und gedünſtet, bis zum Anrichten.

169) Halbgroße Kohlraben.

Dieſe werden geſchält, von den Blättern nur das Zarteſte genommen, gewaſchen und in einem Seiher abgetropft, die Aepfel 4mal eingeſchnitten, aber nicht ganz durchgeſchnitten, Fett dann in einem Tiegel heiß gemacht und nebſt den Aepfeln einige Zwiebeln darin gedünſtet. Wenn dieſe bald weich ſind, werden erſt die Blätter dazu gegeben nebſt Salz und gezopftem Peterſilienkraut, mit Mehl beſtäubt und etwas Fleiſchbrühe daran gegeben. Sie dürfen nur wenigen Saft haben. Beim

Anrichten werden die Aepfel um den Rand der Schüſſel und die Blätter in die Mitte gegeben. Es können auch einige Spalten von Rosmarin oder dergleichen Aepfel mitgedünſtet werden.

170) Alte Kohlraben.

Von den Blättern wird nur das Zarteſte genommen, die Aepfel werden geſchält und in Scheiben geſchnitten, nebſt Salz in einem Topfe mit heißem Waſſer geſotten, bis ſie weich ſind. Man gibt ſie dann in einen Seiher, flößt ſie mit kaltem Waſſer ab, bringt ſie in einen Tiegel mit geſchmolzenem Fette und bereitet ſie übrigens, wie in letzterer Nummer beſchrieben worden.

171) Wirſing.

Davon werden die äußern, ſtärkſten Blätter weggenommen, das Häubchen in der Mitte entzwei geſchnitten und die Keule herausgenommen, ſo auch von den ſtärkſten Blättern; nun wird alles in 2 Finger breite Scheiben geſchnitten, in einen Topf gebracht, mit heißem Waſſer aufgefüllt und bis er mild iſt, geſotten, dann auf einen Seiher gegeben, einigemale mit kaltem Waſſer abgeflößt und abgetropft. Nun gibt man Fett in einen

Tiegel, den Wirſing, einige geſchälte und geſchnittene Knoblauchzinken, Chalotten, Zwiebelröhrchen, Salz und wer es liebt, auch etwas Gewürz dazu, dünſtet es, ſtäubt Mehl, und wenn dieſes angezogen hat, einige Löffel voll Fleiſchbrühe daran und läßt ihn damit noch eine Viertelſtunde kochen, ehe er angerichtet wird.

172) Weißes Kraut.

Es wird der äußern Blätter entledigt, dann in 4 Theile getheilt, die Keule in der Mitte und die ſtärkſten Keulen aus den Blättern genommen, auf dem Tranchirbrett alles fein der Länge nach geſchnitten, dann in kaltem Waſſer fleißig abgeflößt, hierauf in einen Seiher gebracht, dieſen über einen Topf voll heißen Waſſers geſtellt und wohl verdeckt, damit es während des Abtropfens zugleich ein wenig ſchwindet, wodurch das Fett daran ergiebiger, das Dünſten befördert, und im Tiegel leichter untergebracht wird. Nun läßt man es mit einigen Löffeln voll ſiedender Fleiſchbrühe nebſt ein paar Löffel voll guten Weineſſig und Salz dünſten, rührt dann ſchnell das untere nach oben, deckt es gleich wieder zu, läßt es wieder eine halbe Stunde dünſten,

gibt, wenn es bald mild iſt, erſt ein Stück Fett daran, beſtäubt es auch mit Mehl, ſalzt es, gibt noch etwas Eſſig, Gänſefett dazu oder läßt feingeſchnittene Zwiebeln im Fette heiß werden und mengt ſie darein. Es kann mit gebackenen Erdäpfeln beim Anrichten geziert werden. (Siehe Nro. 227.)

173) Blaues Kraut.

Wird eben ſo geſchnitten, wie das Weiße, gedünſtet und mit Eſſig geſäuert, wie jenes. Nun können hiezu 15 bis 25 ſchöne Kaſtanien, welche einen Kreuzſchnitt in die harte Schale bekommen, in einer Kaffeetrommel oder Pfanne mit einem Stückchen Butter gebraten werden. Noch heiß werden ſie aus der Schale genommen und das Kraut damit verziert. Man kann es auch mit oben erwähnten Kartoffeln oder Bratwürſten belegen.

174) Sauerkraut.

Zu 3 ſtarken Händen voll Sauerkraut wird von der Größe eines Hühnereies Fett geſchmolzen, nebſt Zwiebel in das Kraut hineingegeben, ein Paar Eßlöffel voll Fleiſchbrühe und eben ſo viel Weineſſig, oder ſtatt deſſen ein halbes Gläschen voll weißen Wein damit gedämpft. Wenn es recht mürbe iſt, ſtreut

man Mehl daran, und trägt es, wenn es ſchön gelb iſt, auf. Man kann auch folgende Garnirungen darauf geben: aufgeſchnittene Schweinzüngelchen oder Würſte, auch Kartoffelſchmankerln (oder Rammeln) auch Bratwürſte oder ſogenannte Schweinsknöcheln, oder Kinnbäckchen, welch letztere ſchon mit dem Kraute gedünſtet worden. Wenn das Kraut nicht dunkel genug iſt, kann man in etwas Fett einige Löffel voll Zucker braun röſten und in das Kraut miſchen.

175) Sauerkraut, ordinär zubereitet.

Man ſetzt einige Hände voll Sauerkraut ſammt einem Stücke Schweinfleiſch oder Würſten mittelſt etwas Salz und Weineſſig mit Waſſer aufgefüllt, in einem Topfe zum Feuer, gießt nun das meiſte Waſſer davon, läßt es aber, wenn es mild iſt, im Dampfe noch eine Weile ſtehen, bis in einem Tiegel mittelſt eines Stückes Fett, Mehl und eine Zwiebel geröſtet worden. Dazu wird das Kraut gemengt, mit Fleiſchbrühe, Salz und Eſſig eine halbe Stunde lang gekocht, bei dem Anrichten das mitgekochte grüne oder dürre Schweinfleiſch oder die Würſte auf einer Platte angerichtet und eine Sauce oder Senf dazu aufgetragen.

Das Kraut wird mit Schnittlauch beſäet oder klein würfelich geſchnittener Speck nebſt Zwiebelſcheibchen über dasſelbe gegeben.

176) Franzöſiſches Sauerkraut.

Dazu wird in einem Tiegel ein Stück Fett geſchmolzen, von dem Kraut 3 Finger voll fein auf den Boden des Tiegels geſtäubt, nun Boſtorferäpfel geſchält, in fingerdicke Spalten geſchnitten, davon auf den Boden geſtreut, mit Zucker überſäet, einige Löffel voll weißen Weines daraufgeſpritzt, wieder etwas Kraut aufgeſtreut, wieder Aepfel, Zucker, Wein und ſo fort, 5 bis 6 Lagen übereinander, zuletzt Kraut und Zucker, ein Paar Speckſcheiben und oben darüber ein Eiſendeckel mit Glut gebracht. Man kann es auch in einem irdenen Kaſſerol in eine Bratröhre ſtellen, und darin dünſten laſſen. Nach ein oder einer halben Stunde wird es auf eine Platte geſtürzt, der Speck weggenommen, 2 Löffel voll Zucker mit 2 Löffel voll Waſſer auf dem Feuer, bis es braun iſt, gerührt, das Kraut damit um und um begoſſen und dann ein heißer Glutdeckel ſo lange nach allen Seiten daran gehalten, bis dieſer Zucker darüber feſt iſt.

177) Gefülltes Sauerkraut mit Schinken.

Der Boden eines Tiegels wird mit ei-

nigen dünnen Speckſcheiben belegt, Sauerkraut darauf geſtreut, auf dieſes dünne Scheibchen von geſottenen Schinken, dünne Zwiebeln und Kappern dazwiſchen gelegt, nun wieder Kraut und etwas Eſſig, Schinken, Zwiebel, Kappern und ſo zweimal hintereinander, zuletzt Kraut und darüber Speckſcheiben. Dieſe werden auf der Oberſeite ſehr ſtark gepfeffert, darüber kömmt ein Glutdeckel, oder es kann auch in ein paſſendes irdenes Kaſſerol und ſomit zugedeckt, in eine Bratröhre geſetzt werden. In einer Stunde kann es fertig ſeyn. Man ſtürzt es hierauf auf eine Platte, nimmt den Speck weg, und übergießt es noch mit einer Nr. 126. bei den warmen Saucen beſchriebenen Kappernſauce.

178) Sauerkraut mit geräucherten Picklingen gefüllt.

Die Picklinge werden in Stücke geriſſen, dann in Butter und einem Eigelb recht ſaftig gedünſtet, das Sauerkraut mit Zwiebeln im Fette gedünſtet, wie bei Nr. 174, dann in einem Tiegel einige Löffel voll von 2 Eigelb, welche in Eſſig zerrührt worden, gegoſſen, dann Sauerkraut darüber gelegt, und darauf eine Lage Picklinge, nun wieder Eier, Kraut, Picklinge und wieder Kraut, dieſes mit dem

Reſte von den Eiern überſtrichen, noch heißes Fett darüber gegoßen, und in eine Bratröhre geſtellt, aber nur einige Minuten, bis ſich nämlich alles zuſammen befeſtigt hat, dann wird es auf eine Platte geſtürzt und aufgetragen.

179) Sauerkraut mit Härlingsrogner.

In Fleiſchbrühe wird etwas Salz, Peterſilie, Baſilikum, Citronenſchalen abgekocht, dann durchgeſeiht, zu dem Rogner von 2 Häringen gemengt und dieſer darin fertig gedünſtet. Indeſſen wird auch Sauerkraut zubereitet, wie auf Nr. 174. beſchrieben iſt. Iſt alles fertig und die Rogner etwas dick eingekocht, ſo wird ſie zu dem Sauerkraut gemengt und alſo aufgetragen. Es kann auch jeder andere Fiſchrogner dazu verwendet werden.

180) Rheiniſches oder beſchiſſenes*) Sauerkraut.

Sauerkraut wird mit Wein oder Weineſſig gedünſtet, wie in Nr. 174. nun kurz vor dem Anrichten von einem geputzten Häringe der dritte Theil zerwiegt, mit dem Milchner, feingeſchnittenen Schnittlauch, Kappern und Citronenſchalen, nebſt etwas Semmelbröſeln und einem Stückchen Suppenfett

*) Rheiniſcher Wortgebrauch für: Betrogenes.

zerrührt und einige Augenblicke gedünſtet. Nun werden 4 Eier, jedes einzeln, gebacken und gut warm gehalten, eines davon auf die Platte gelegt, worauf das Kraut angerichtet werden ſoll, das Gedünſtete nun von der Glut genommen, ein Löffel voll davon auf das gebackene Ei geſtrichen, von dem noch ganzen Häringe kleine Stückchen geſchnitten und der dritte Theil davon in das Aufgeſtrichene gelegt, wieder ein Ei darüber und wieder Farce und Häring, zuletzt das vierte Ei oben auf, nun das Sauerkraut in einem Tiegel mit 2 Eigelb, 2 Löffel voll Wein, anſtatt deſſen auch Eſſig, Senf und ein Paar Löffel voll Fleiſchbrühe Wenn dieſes alles heiß geworden, und das Kraut auf den Eierberg locker geſchüttelt worden iſt, ſo daß es ihn ganz und gar bedeckt und nun einen Berg von Kraut formirt, ſo wird darüber die oben beſchriebene Brühe gegoſſen, etwas Eigelb noch oben auf den Giebel und nun eine Glutſchaufel über das Eigelb gehalten, bis es feſt iſt. Die Fülle hiezu kann auch von Würſten verſchiedener Art und das Ganze dennoch mit demſelben Ueberguſſe bereitet werden.

181) Sauerkraut mit dürren Erbſen oder Bohnen.

Während das Sauerkraut nach Vorſchrift Nr. 174. oder 175. bereitet worden, kocht man dürre weiße Bohnen oder gebrochene Erbſen nach Vorſchrift der Nr. 28. und miſchet dieſes wohl durcheinander. Dann werden von einer großen Zwiebel Halbſcheiben geſchnitten, dieſe im Fette gelb geröſtet und über das melirte Gemüſe gegoſſen. Jede Art von geräuchertem oder grünen, geſottenem oder gebratenen Schweinfleiſche, oder auch Würſte paſſen ſehr gut als Beilage dazu, doch vorzüglich geräucherte Schweinszüngelchen.

182) Bayeriſches Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird im Waſſer geſotten, alsdann einige Löffel voll Mehl mit etwas Salz und Pfeffer und kaler Fleiſchbrühe abgerührt, an das Kraut gemiſcht, noch eine halbe Stunde damit aufgekocht, dann angerichtet und mit geſchnittenem Schnittlauche beſtreut.

183) Bayeriſches Pulver oder gehacktes Rübenkraut.

Dieſes kann eben ſo zubereitet und mit Schnittlauch oder Zwiebeln aufgeſchmolzen, mit

geräuchertem oder grünen Schweinfleiſche gekocht und ſolches daneben angerichtet werden.

184) Bayeriſches Pulver auf andere Art.

Wenn es mit einigen Löffeln voll Weineſſig und etwas Salz eine Stunde im Waſſer gekocht hat, ſo wird in einem Tiegel ein Stück Fett heiß gemacht, Mehl und etwas Zwiebel darin geröſtet und das Kraut, nachdem das Waſſer davon weggegoſſen worden, dazu gerührt und etwas Gänſeſchmalz, geröſteter Schinkenſpeck, oder geröſtete Zwiebelſcheibchen darüber angerichtet.

185) Karviol oder Blumenkohl mit Rahm und Schinken.

Von ſchönen großen Karviolblumen wird alles Filzige weggeputzt, die Blumen in kleine Stückchen geſchnitten, die Blättchen weggenommen, vom Stängel nur das Saftigſte in Spalten dazugegeben, nebſt den Blumen in Salzwaſſer geſotten, bis ſie weich ſind, dann nach folgender Weiſe, nämlich die Stängelſtücke zuerſt auf dem Boden der Schüſſel, dann eine Hand voll feingeſchnittenen Schinkens, eine Hand voll Karviolblümchen und wieder Schinken, und ſo fort, bis alles gar iſt; die obere Lage muß von Karviol ſeyn und wenn nun die

Schüſſel voll iſt, 3 bis 4 Eigelb mit einem Quart guten ſüßen Rahms abgerührt und darüber gegoſſen. Dann müſſen einige Hände voll geriebenen Parmeſankäſe, darüber eine Hand voll Semmelbröſeln gegeben und ſomit in die Bratröhre geſtellt werden. Wenn die Semmelbröſeln oben auf etwas gelb ſind, und der Rahm etwas eingekocht hat, wird es angerichtet, aber ſo, daß die Käsſeite oben auf kömmt.

186) Karviol oder Blumenkohl in der Butterſauce.

Wenn der Karviol gehörig geputzt iſt, ſchneidet man die Blumen in große Stücke, kocht ihn in Salzwaſſer, bis er weich iſt, hebt ihn heraus zum Abtrocknen, legt die Stängel auf den Boden der Platte, worin er angerichtet werden ſoll, obenhin die Blumen in die Runde, wie eine Roſe und gibt dann nachſtehende Butterſauce darüber. In einem Stückchen Butter werden ein Paar Löffel voll Mundmehl abgerührt, ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebſt gehörigem Salze damit und während beſtändigem Umrühren aufgekocht, dann über den Karviol gegoſſen und angerichtet. Es kann auch folgende Sauce darüber gegeben werden.

187) Karviol mit Sauce blanche.

Während der gekochte Karviol zum Abtropfen warm ſteht, werden 2 Eßlöffel voll Mundmehl mit etwas Weineſſig, Salz, einem Stückchen Butter und 2 Eigelb abgerührt, mit einem Quart Fleiſchbrühe aufgegoſſen, unter beſtändigem Umrühren dicklich gekocht, und dann über den Karviol gegoſſen. Dieſe Sauce wird auch über Spargel, Hühner, Lammfleiſch, Fiſche, ſaure Buttinge und verſchiedene Gattungen dieſer Art ſehr paſſend aufgetragen.

188) Gebackener Karviol.

Wenn der Karviol nach Vorſchrift der vorletzten Nummer zubereitet worden, legt man ihn aus dem Waſſer auf ein Tuch, daß er völlig abtrockne; zerkleppere zu einer Blume mittlerer Größe 3 Eier, tauche den Karviol darein und wende ihn dann in etwas geſalzenen Semmelbröſeln um, backe den Karviol aus heißem Schmalze, lege denſelben auf Brodſchnitten, daß das Salz abtrockne und gebe, wenn alles gebacken iſt, ihn nebſt Sauce blanche, wie Nr. 187. angibt, auf den Tiſch.

189) Spargel mit Butterſauce.

Der Spargel wird am Kopfe oder an

der Spitze nicht berührt, am Stängel das rauhe Häutchen leicht weggeſchabt und das unten ſich befindende, weiße Holzige gänzlich weggeſchnitten; indeſſen nun eine Pfanne mit geſalzenem Waſſer angefüllt, die Spargeln rund herumgelegt, daß ſie alle mit den Köpfen nach innen ſehen, gekocht, bis ſie weich ſind, und dann aus dem Waſſer in eine Schüſſel gehoben, ſo daß die Köpfe nach der Mitte gerichtet ſind. Nun kann eine von den beiden Saucen bei den Gemüſern Nr. 186 und 187 oder auch eine andere Sauce über die Köpfe gegoſſen werden.

190) Spargel mit Butter und Citronen.

Wenn die Spargeln nach zuletzt beſchriebener Weiſe auf eine Platte gebracht ſind, kann man in Butter eine Hand voll etwas geſalzener Semmelbröſeln gelb röſten, ſie in der Mitte darauf geben, ſchnell den Saft einer ganzen Citrone an die Bröſeln drücken und die Spargeln ſo warm als möglich ſchnell auftragen.

191) Spinat.

Derſelbe wird rein geklaubt und mit reinem Waſſer ein paarmal gewaſchen, mit etwas Salz geſotten, wenn er aber noch ſehr

jung iſt, nur angebrüht und verdeckt noch eine Weile im Dunſte ſtehen gelaſſen; dann aber auch mit kaltem Waſſer abgeflößt, aus dieſem feſt herausgedrückt, bis kein Waſſer mehr davon geht und recht fein zerwiegt. Nachdem werden einige Chalotten ſehr klein geſchnitten, in einem Stückchen Fett nebſt 2 Löffeln voll Mehl gelb geröſtet, der Spinat gleich darein gegeben, einige Löffel voll Fleiſchbrühe und etwas Salz damit gedünſtet, anſtatt der Fleiſchbrühe kann auch Milch dareingerührt werden. Man backt einige Eier auf folgende Art: in einem Schöpf- oder Vorleglöffel wird ein Ei geſchlagen, es ein wenig geſalzen und gewürzt und nun in einem Pfännchen von der Größe einer Untertaſſe ein Stückchen Schmalz oder Fett heiß gemacht, das Ei hineingegeben und während beſtändigem Schütteln es ſo lange über das Feuer gehalten, bis das Weiße feſt iſt, aber das Gelbe muß weich bleiben. So backt man eins nach dem andern und ordnet ſie alle auf den Spinat.

192) Kohlbrockoli.

Dieſe werden rein ausgeklaubt, dann geſotten, abgeflößt und wie der Spinat zu-

bereitet, nur dürfen ſie länger dünſten und erfordern auch mehr Fett. Gänſefett iſt beſonders gut daran; man kann nun auch ganz kleine Kartoffeln in geſalzenem und gewürzten Eie umwenden, dann mit geſalzenen Semmelbröſeln beſtreut aus heißem Schmalze backen und damit die Kohlbrockoli rund herum bekränzen; ſtatt deſſen auch, wie Blaukraut, mit Kaſtanien verzieren.

193) Blauer oder grüner Winterkohl.

Wird auf dieſelbe Art, wie die Kohlbrockoli bereitet, nur werden die großen Roſen in mehrere Stücke und von den langen Blättern das Mildere herabgepflückt; alles Steife aber nebſt den längſten Stängeln weggeworfen. Iſt er fertig gedünſtet, ſo kann er mit Kartoffeln, Bratwürſten oder Kaſtanien aufgetragen werden.

194) Endivien-Gemüſe.

Von ſchönen Endivien- oder Bologneſer-Salatſtauden wird der Wurzelknopf abgeſchnitten, wonach ihm die Blätter auseinander fallen. Hierauf werden einem nach dem andern die ſtärkſten Rippen weggenommen, die Blätter nach der Mitte und Länge entzwei geſchnitten, gewaſchen, dann in einen Seiher und noch

auf ein Tuch zum völligen Abtrocknen gebracht, nun in geſchmolzenem Fette einige Zwiebeln geröſtet, die Endivien und etwas Salz dazu gedünſtet, mit Mehl beſtäubt, 2 Löffel voll Fleiſchbrühe und 2 Löffel voll Zucker damit aufgekocht und beim Anrichten mit 2 Eiern fricaſſirt.

195) Endiviengemüſe anderer Art.

Wenn er, wie oben geſagt worden, geputzt iſt, wird er mit einem Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und etwas Salz gedünſtet. Die Brühe darf viel einkochen. Wenn er mild iſt und nur noch einigen, wenigen Saft hat, legt man ihn auf die Platte, auf der er angerichtet werden ſoll. röſtet im Fette eine Handvoll Semmelbröſeln gelb, breitet ſie auf die Endivie und drückt auch den Saft einer halben Citrone dazu.

196) Grüne Erbſen oder Zuckerſchoten.

Wenn ſie recht dünn, weich und zart wie Atlas ſind, ſind ſie am beſten, man ſchneidet beide Spitzen weg, zieht die Fäden ab, wäſcht ſie und läßt ſie auf einem Tuche wohl abtrocknen. In einem Tiegel wird Fett heiß gemacht und die Schoten mit etwas Salz darin gedünſtet. Sobald ſie mild genug ſind, werden

ſie mit Zucker geſtäubt, gewiegte Peterſilie daran gegeben, mit einiger Fleiſchbrühe angeſaftet, noch damit gekocht und dann angerichtet. Vielerlei Saures und Süßgebackenes iſt als Beilage hiezu paſſend.

197) Ausgelöste Zuckererbſen.

Wenn die Erbſen ausgelöst ſind, werden ſie gewaſchen, dann auf einem Tuche abgetrocknet, in einem Tiegel mit einem Löffel voll geſalzener Fleiſchbrühe und etwas Fett gedünſtet, bis ſie weich ſind, dann mit gezupfter Peterſilie, Zucker und etwas Mehl aufgekocht und zu gebackenen Eiern, Würſten, Hühnern, Lammsrippchen, zu gebackenem Kalbskopfe oder Füßen, auch zu gebackenem Karviol oder gebackenen Knödeln oder Pfannenkuchen aufgetragen.

198) Junge Faſolen.

Wenn dieſe ſehr jung ſind, werden ihnen beide Spitzen abgeſchnitten, die damit verbundenen Fäden abgezogen, dann einmal der Länge und der Breite nach abgeſchnitten, nun mit etwas Salzwaſſer zum Feuer geſetzt, ein paar Wellen geſotten, das Waſſer abgegoſſen und in einem Tuche abgetrocknet, nun Fett in einem Tiegel geſchmolzen, die Boh-

nen mit etwas Salz, Peterſilie, ſogenanntes Bohnenkraut, einige Zinkchen Chalotten und Knoblauch fein geſchnitten, mit den Bohnen gedünſtet, bis ſie völlig weich ſind, etwas Fleiſchbrühe dazugegeben und nun in einem Stückchen Fett ein Löffel voll Mehl braun geröſtet, dieſes mit den Bohnen noch eine Viertelſtunde aufgekocht und dann zu Tiſche gegeben.

199) Große Faſolen.

Dieſe werden von den Fäden befreit, wie oben gewaſchen und in Stücke eines Fingergliedes groß gebrochen, die größten und rauhen werden geſpalten und nur die Körner davon genommen, dann in Salzwaſſer ſtark geſotten und abgetropft. Nun wird in einem Tiegel Fett geſchmolzen, Knoblauch, Peterſilie, Bohnenkraut, Zwiebel klein geſchnitten, etwas Mehl geröſtet und zu den Kräutern und Bohnen gemengt. Man ſalzt ſie, gibt noch etwas Fleiſchbrühe daran und läßt ſie damit aufkochen.

200) Schwarzwurzeln (Skorzoneren).

Man ſchabt ſie, legt ſie in Milch, ſiedet ſie in Salzwaſſer und kocht ſie dann in einer von den Saucen auf Nr. 186. und 187. auf bis zum Anrichten. Sie können auch in Butter mit geröſteten Semmelbrö-

ſeln und Citronenſaft gegeben werden, wie bei den Spargeln Nr. 208. angegeben iſt.

201) Große Gurken als Gemüſe.

Man nimmt 2 bis 3 von der großen Gattung, ſchält und ſchneidet ſie in Blättchen, legt nun in einen Tiegel ein Stück Fett, gibt die Gurken nebſt einigen Fencheltraubchen und weißen Pfefferkörnchen hinein und läßt ſie unbedeckt dünſten; denn verdeckt ziehen ſie zu viel Sauce und werden dadurch unappetittlich. Nach einigen Minuten gibt man etwas Mehl und Salz, Eſſig, einige Kappern dazu und läßt ſie nur wenig Saft kochen, richtet ſie aber dann bald an. Dieſes iſt dasjenige Gemüſe, welches am ſchnellſten zubereitet werden kann und mäßig genoſſen auch ſehr geſund iſt.

202) Junge Monatrettige als Gemüſe.

Einige Hände voll junger, kleiner Monatrettige werden rein gewaſchen, die größeren geſpalten, von allen das Unterſte des Würzelchens weggeſchnitten, nun in einem Stückchen Fette einige Löffel voll Zucker und ein Löffel voll Mehl ſchön kaſtanienbraun geröſtet und die Rettige hineingelegt. Nun läßt man ſie dünſten, bis ſie weich ſind, gibt

etwas Fleiſchbrühe hinzu, läßt ſie bis auf wenigen Saft einkochen und richtet ſie dann mit Verzierung von ihren Krautherzchen, welche in Zucker ſtark eingetaucht werden, auf einer Ovalplatte nebſt Bratwürſtchen oder gebackenen Fleiſchſpeiſen an.

203) Geſulzte junge Monatrettige.

Wenn die Rettige von verſchiedenen Farben ſind, können ſie bunt neben einander gerichtet und mit in Nro. 595. angeführter Sulze übergoſſen, wenn die Sulze erkaltet und feſt iſt, aufgetragen werden.

204) Meerrettig (Kreen).

Dieſen legt man einige Stunden in kaltes Waſſer, damit er recht ſteif werde, dann ſchabt man ihn rein ab und reibt ihn am Reibeiſen, gleich nachher auch eine harte Semmel, mengt beides unter einander, ſalzt ihn, und gießt ſo viel Fleiſchbrühe daran, bis er zu einem dünnen Muß wird. Während des eine halbe Stunde fortdauernden Einkochens muß er öfters wieder verdünnt werden, läßt zuletzt ein Stückchen Butter mitkochen und trägt ihn auf.

205) Mandelkreen, oder Meerrettig.

Wenn der Kreen nach letzterer Beſchrei-

bung an die Semmel gerieben iſt, kann auch eine Hand voll abgezogener Mandeln gerieben oder mit dem Wiegmeſſer zerſchnitten und zu dem Kreen gemengt werden. In einem Tiegel läßt man ein Stückchen Butter oder ungeſalzenes Fett ſchmelzen, gibt den Kreen und die Semmelbröſeln dazu, nebſt einer Maß recht guter Milch oder Sahne und läßt ihn damit eine Stunde kochen. Man muß ihn oft aufrühren, denn die Milch brennt leicht an; gibt zu einem ſchönen großen Stängel 4 Loth Zucker und läßt ihn damit völlig dick werden. Will man ihn beſonders zierlich auftragen, ſo läßt man noch einige Löffel voll Zucker in Waſſer auf dem Feuer ſchön kaſtanienbraun werden, verbreitet ihn auf dem Kreen gleichförmig und hält eine glühende Schaufel darüber, bis er feſt iſt. Hierauf nimmt man zwiſchen drei Finger geſtoßenen weißen Zucker und ſtreut ihn mit Zierrathen auf die Glaçe.

206) Selleri.

So viel Perſonen, ſo viele Stücke Selleri, denen die Wurzeln abgenommen ſind, werden in Waſſer rein gebürſtet, in Salzwaſſer weich gekocht, das Waſſer davon ab-

gegoſſen, der Selleri abgehäutet, nun eine Schüſſel dick mit Butter beſtrichen, der Selleri in Scheiben geſchnitten, davon eine Lage in die Schüſſel gegeben, etwas Salz und Gewürz darauf, dann wieder eine Lage Selleri darüber und über dieſer etwas geriebene Parmeſankäſe, dieſes ſchichtenweiſe wiederholt, und zuletzt geriebener Käſe und aufgeſchnittene Butter gegeben. So wird er in eine Bratröhre geſtellt und wenn der Käs oben ſchön gelb iſt, das Ganze ſammt der Schüſſel aufgetragen.

207) Artiſchocken.

Wenn ſie gehörig geputzt, die Spitzen mit der Scheere abgeſtutzt, die äußern Blätter abgelöst ſind, ſiedet man ſie in Salzwaſſer weich, ſeiht ſie ab, nimmt bei der Mitte den Bart, das Rauhe nämlich, heraus und macht folgende Sauce darüber. In einem Stücke Butter wird Mehl geröſtet, dann Peterſilie, Sardellen zerwiegt und nebſt einiger Fleiſchbrühe mit dem geröſteten Mehle aufgekocht.

Oder folgender Selleri mit Erdäpfeln.

Drei bis 4 Stücke Selleri, denen die Wurzeln abgenommen ſind, werden in Waſſer

gebürſtet und dann in Salzwaſſer und etwas Eſſig abgekocht. Wenn ſie halb weich ſind, zieht man ihnen die Haut ab, ſetzt ein Stück Fett über Glut, ſchält 4 bis 5 rohe Erdäpfel, ſchneidet ſie in fingerdicke Scheiben, läßt ſie in dem Fette nebſt dem Selleri, welcher auch in Scheiben geſchnitten wird, mit zerwiegten Zwiebeln, Peterſilienkraut und etwas Salz vollends dünſten. Man rührt ſie nicht, ſondern rüttelt nur den Tiegel, bereitet etwas Saft durch Zuthat von Fleiſchbrühe oder Bratenſauce, und bringt ſie, wenn ſie mild genug ſind, zu Tiſche.

208) Erdäpfel, beſonders ſchmackhaft im Dampfe gekocht.

Die Erdäpfel im Waſſer zu ſieden, iſt zwar faſt allgemeiner Gebrauch, jedoch kann dieſe ſehr vortheilhafte Erdfrucht auf folgende Art zweckmäßig zubereitet werden. Sie werden nämlich in einem neuen, ganz damit angefüllten, verſchloſſenen Topfe, welcher entweder in einem beim Feuer ſtehenden Topfe voll ſiedenden Waſſers, oder auch in eine Bratröhre geſtellt wird, in ihrem Dampfe weich gekocht. Erdäpfel, welche von Natur aus ſchon mehlich ſind, werden beim Zuſetzen nicht

geſalzen, welches bei den nicht Mehligen nothwendig iſt. Wenn ſie auf dieſe oder die andere Weiſe im Dampfe weich geworden ſind, muß man ſie ſchwingen, wie die Kaffeebohnen. Auch können ſie, roh geſchält, im Fette gedünſtet werden, doch ſind ſie dann nicht ſo angenehm, geſund und in ökonomiſcher Hinſicht weniger zu empfehlen.

209) Erdäpfel mit ſaurem Rahme.

Wenn die Kartoffeln, wie eben beſchrieben, im Dampfe weichgekocht ſind, ſchält und ſchneidet man ſie in Blättchen, gibt ſie nebſt etwas Fett, Salz, gewiegten Zwiebeln in einem Tiegel auf Glut, wendet ſie öfters um, gibt, wenn ſie durchaus ſchön gelb ſind, ein Quart ſauren Rahmes darüber, läßt ihn damit heiß werden und trägt ſie ſogleich auf. Wenn man ſie noch angenehmer machen will, können fein gewiegte Citronenſchalen und Eiergelb in den Rahm gerührt, oder wenn der Rahm gänzlich wegbleibt, ſie als ganz gemeine geröſtete Erdäpfel aufgetragen werden.

210) Erdäpfel mit Speck.

Die gekochten Kartoffeln werden in dünne Spalten geſchnitten und Speck ebenſo, nun ſchichtenweiſe Erdäpfel, etwas Salz und Pfef-

ſer, dann Speck übereinander gelegt, mit wenig Fleiſchbrühe begoſſen und ſobald ſie zu kochen anfangen, fleißig gerüttelt, kochend angerichtet und mit Schnittlauch beſtreut.

211) Erdäpfelſpalten mit Anis gedünſtet

Die Kartoffeln werden roh in fingerdicke Spalten geſchnitten, in einem Tiegel Fett geſchmolzen, mit etwas Salz die Kartoffelſchnitten in dem Fette weich gedünſtet, mit Anis beſtreut, wenn ſie gelb ſind, mit etwas heißer Fleiſchbrühe geſaftet, herausgenommen, abermals ein gleicher Theil Anis darauf geſtreut und alſo zu Tiſche gegeben.

212) Kartoffeln mit Senf.

Die nach Nr. 208. gekochten Kartoffeln, welche von mittlerer, gleicher Größe ſeyn ſollen, werden geſchält, in der Mitte eine Nuß groß herausgenommen, und dieſe Höhlung mit Senf gefüllt; die herausgenommenen Stückchen zerdrückt, zerrührt, mit Fleiſchbrühe, Kräutern oder Gewürz nebſt einem Stückchen Fett aufgekocht, mit Eigelb fricaſſirt, die mit Senf gefüllten Kartoffeln in die Sauce gelegt, wenn ſie heiß ſind, auf die Platte geſetzt und die Sauce darüber gegoſſen.

213) Kartoffeln mit Eiern.

Die nach Nr. 208. zugerichteten Kartoffeln werden in Scheibchen geſchnitten. Man nimmt hiezu die grӧßten, legt die Hälfte von den Scheiben in zerſchmolzenes Fett, ſtreut 2 Lӧffel voll gerӧſteter Zwiebeln darüber, zerkleppert 2 Eier, gibt, wenn indeſſen die Kartoffeln gelb gerӧſtet ſind, auch die zweite Hälfte in Fett und läßt ſie ebenfalls wie die erſteren rӧſten. Auf dieſe werden nun die Eier gegoſſen, die früher erwähnte Hälfte von den Kartoffeln darüber gebreitet, verdeckt, wenn die Eier feſtgeworden ſind, das Ganze auf eine Platte geſtürzt und mit gerӧſteten Zwiebeln beſtreut, aufgetragen. Man kann auch noch etwas Pfeffer dazu geben.

214) Kartoffeln in Schweiß.

Wenn man eben Hühner- oder Taubenblut hat, oder in Ermangelung deſſen ein Stückchen Milz, ſo wird dieſes ausgeſtrichen, mit Eſſig und Gewürz ſchaumig gerührt (das Blut wird mit einigen Tropfen gutem Eſſig angerührt) dann Suppenfett in einem Tiegel geſchmolzen, das Milz hineingegeben, von der Glut genommen, mit einem Eigelb flaumig gerührt, mit Fleiſchbrühe verdünnt, indeſſen

6 bis 8 gekochte Kartoffeln in feine Scheibchen geſchnitten, mit etwas Citronenſaft, Fleiſchbrühe und Salz aufgekocht, und wenn ſie fertig ſind, auf die Schüſſel gebreitet, in der ſie angerichtet werden. An dem Rande herum wird ein Kranz von dem aus Milz oder Blut bereiteten Schweiße gelegt und damit in eine Bratröhre oder zwiſchen unten und oben gegebene Glut geſtellt, doch nur ſo lange, bis der Schweiß trocknet. Es kann darin auch fein würfelich geſchnittener Speck gemengt ſeyn; indeſſen aber werden geſchwind einige fein geſchnittene Zwiebel in Fett geröſtet und auch davon wieder innerhalb des Schweißes ein Kranz gemacht. Dieſes dient zugleich als Auflage auf das Gemüſe.

215) Kartoffel mit Wirſing und ſaurem Rahme.

Der Wirſing, wenn er wie ſchon bei Nr. 171. beſchrieben, gereinigt und geſotten iſt, wird in Fett gedünſtet, dann 4 bis 6 ſchöne gekochte Kartoffeln in Spalten getheilt, mit Zwiebeln im Fette geröſtet, der gedünſtete Wirſing mit den Kartoffeln ſchichtenweiſe auf die Schüſſel gebracht, in der ſie angerichtet werden, mit dem Rahme, der mit 2 Eigelb abgequirlt wird, dick übergoſſen, damit in die

Bratröhre geſtellt, bis er ſteif wird, und dann zu Tiſche gegeben.

216) Kartoffel in Topper oder Quark.

Es werden 2 Hände voll Quark mit Zucker und ſüßem Rahme abgerührt, ſo lange, bis der Topper ganz zart iſt; es kann auch eine Hand voll kleiner Roſinen, nachdem ſie gehörig gereinigt worden, und die in kleine Würfel geſchnittenen, gekochten Kartoffeln, welche in 3 bis 4 Löffel voll in Butter geröſteten Zucker ſo lange geſchüttelt worden, bis ſie von allen Seiten davon gebräunt ſind, dazu gegeben werden. Hierauf werden ſie auf die Hälfte des Toppers gebreitet und die andere Hälfte Topper darüber gegeben: dieſes muß in der Schüſſel geſchehen, worin ſie angerichtet werden, man ſtellt ſie dann nur einige Minuten zuvor in eine Bratröhre oder zwiſchen unten und oben gelegte Glut, bis die obere Seite anfängt, gelb zu werden.

217) Kartoffeln in Sardellenſauce.

Hiezu werden Kartoffeln von der kleinſten Gattung gewählt, roh geſchält, in Fleiſchbrühe und Kräutern gekocht, ſie dürfen viel Brühe haben, damit ſie ſich nicht anlegen. Indeſſen putzt man zu einem halben Pfunde ſolcher

Kartoffeln 3 ſchöne Sardellen, macht die bei Nr. 119. beſchriebene Sardellenſauce, gibt ſie, wenn die Kartoffel bis auf wenigen Saft eingekocht haben, durch einen Seiher darüber und richtet ſie an.

218) Dragonergemüſe.

Hiezu wird zu einem halben Pfunde geſottener Kartoffeln ein Viertelpfund Speck, beide groß würfelich geſchnitten, die Kartoffeln in Fleiſchbrühe gekocht, der Speck in einem beſondern Tiegel geröſtet, geſalzen und gewürzt und bei dem Anrichten ſo geſchichtet, daß ſich beide auf der Schüſſel wohl von einander unterſcheiden; oben auf werden ſie mit geröſteten Zwiebeln oder Schnittlauch beſtreut. Wohlfeile, ſchnell bereitete und ſehr ergiebige Speiſe, beſonders für Domeſtiken bei ſtrenger Hausarbeit.

219) Kartoffeln in der Butterſauce.

Die gekochten Kartoffeln werden in feine Scheibchen aufgeſchnitten, geſalzen und in der bei dem Karviol Nr. 186. ſchon beſchriebenen Butterſauce eine kurze Zeit aufgekocht und damit aufgetragen. Man kann auch eine Hand voll gereinigter Peterſilie mitkochen laſſen, die hier etwas gröblich geſchnitten ſeyn darf.

220) Kartoffeln mit Citronen.

Von einer halben Citrone wird die Schale in feine Streifchen geſchnitten, das Mark einer ganzen Citrone in dünne Scheibchen, von den gekochten Kartoffeln zu einer Portion für 3 bis 4 Perſonen 6 bis 8 Stücke in lange Spalten aufgeſchnitten; nun Fett in einem Tiegel geſchmolzen, die Spalten neben einander hineingelegt, mit Salz beſtreut, die Citronenſcheibchen und Schälchen darüber gebreitet und die übrigen Kartoffelſpalten darauf gegeben. Nun werden 3 bis 4 Eßlöffel voll Fleiſchbrühe darüber gegoſſen, daß ſie einigen Saft ziehen, nicht gerührt, ſondern blos gerüttelt, und nach viertelſtündigem Kochen auf die Schüſſel geſtürzt. Wem es beliebt, kann noch von der ſchon bei Nr. 55. bei der Citronenſuppe beſchriebenen Brühe darüber anrichten.

221) Kartoffeln in gemeiner ſauern Sauce.

Man röſtet in einem Stücke Fett 3 Löffel voll Mehl kaſtanienbraun, rührt es mit Fleiſchbrühe an, gibt etwas Eſſig, auch Salz dazu und dann die in Scheiben geſchnittenen, gekochten Kartoffeln, welche man

darin aufkochen läßt; und ihnen noch vor dem Anrichten die gehörige Säure von Eſſig gibt.

222) Kartoffeln mit weißen Rüben.

Die Rüben werden geſchält und geſchnitten, wie nach Nr. 166. bei den Gemüſen, ein Stück Fett wird in einem Tiegel gegeben, und die Rüben darin gedünſtet. Dann ſchneidet man, ſobald ſie anfangen, mild zu werden, nach Gutdünken einige rohe, geſchälte Kartoffeln, läßt ſie mit den Rüben ſo lange noch dünſten, bis ſie buttermürbe ſind, ſalzt ſie ein wenig, röſtet einige Löffel voll Zucker ſchön kaſtanienbraun, mengt ihn durch Rütteln darunter, und gibt ſie nach einem kurzen Verkochen zu einem Berge auf der Schüſſel aufgehäuft, zu Tiſche.

223) Kartoffeln mit Leberhaſchi.

Die Leber wird, nachdem ſie in Milch ſich hinlänglich ausgeblutet hat, gehäutet, gewiegt, nebſt einigen Zwiebeln, Chalotten, Citronenſchalen und Majoran mit etwas Suppenfett abgerührt, die gekochten Kartoffeln in Spalten geſchnitten, mit etwas Salz beſtreut, in dieſem Leberhaſchi umgewendet, in einem weiten Tiegel Fett geſchmolzen, die planirten Kartoffelſchnitze darin gebraten, ebenſo einige in Spal=

ten geſchnittene Zwiebeln, und beim Anrichten mit der Nr. 187. bei den Gemüſen beſchriebenen Sauce blanche übergoſſen. Man kann dieſes Gemüſe auch als Nebenſpeiſe geben und die Sauce in einer Sauçière daneben anrichten.

224) Kartoffeln mit Sauerkraut oder Kapuzinerklößchen.

Man wählt ſich ſchöne, gleiche, runde Kartoffeln aus, wickelt ſie dick in Sauerkraut ein, nach dem ſie vorher, verſteht ſich, geſchält ſind; ſchmilzt man in einem Tiegel Fett, und gibt die Kartoffeln, die nun wie Knödel von Sauerkraut ausſehen, nebſt einigen geſpaltenen Zwiebeln in das Fett, auch etwas Salz und Eſſig dazu. Wenn ſie ſchön gelb ſind durch öfteres Umwenden, ſo beſtreut man ſie dick mit Zucker und Mehl rund um, läßt ſie im Fette noch etwas brauner werden, wenn ſie dann ſchön auf eine Platte ſind geordnet worden, beſtreut man ſie mit klein geſchnittenen und ſchön gelb geröſteten Zwiebeln, gibt auf den Boden der Platte eine kurze Citronenſauce, nämlich den Saft einer Citrone in heiße Butter, mit Eigelb angerührt, heiß und ſchnell zu Tiſche.

225) Kartoffeln mit Schinkenhaſchi.

Ein Stück Schinken oder anderes geräu-

cherte ſ Fleiſch wird fein gewiegt, etwas Peter=ſilie und Citronenſchalen ebenfalls dann zuſam=mengemengt und in Fett und etwas Fleiſchbrühe aufgekocht. Die Kartoffeln werden in dünne Halbſcheibchen geſchnitten, etwas geſalzen, in Eigelb umgewendet, dann in heißem Schmalze ganz flüchtig gebacken oder geröſtet, an das Schinkenhaſchi gemiſcht, 2 Eßlöffel voll Fleiſch=brühe daran gegoſſen, darin noch einige Mi=nuten aufgekocht und dann mit klein geſchnit=tenem Schnittlauche aufgetragen.

226) Kartoffeln mit Kappern.

Wenn die gekochten Kartoffeln in dünne Scheibchen aufgeſchnitten und geſalzen ſind, werden 3 Löffel voll Mehl in Fett geröſtet, mit einigen Kräutern und 4 Eßlöffel voll Fleiſch=brühe gekocht, mit Eſſig etwas geſäuert und dann die Kappern ſammt den Kartoffeln noch eine Weile damit aufgekocht. Sie ſind zu blauabge=ſottenen Würſten oder Fiſchen ſehr angenehm.

227) Gebackene Kartoffeln.

Schöne, große Kartoffeln ſchneidet man in 4 Theile, ſalzt ſie, wendet ſie zuerſt in Eigelb und dann in geſalzenem Mehle um, nach Belieben kann man ſie auch etwas würzen, und ſo werden ſie dann in heißem Schmalze ſchön

hellbraun herausgebacken, dann entweder als Nebenſpeiſe oder als Garnitur eines Gemüſes, oder mit einer Sauce als Gemüſe aufgetragen.

228) In der Pfanne gebratene Kartoffeln.

Wenn die gekochten Kartoffeln der Länge nach in Scheiben geſchnitten ſind, werden ſie geſalzen, mit heißem Butter übergoſſen, dann eine Hand voll Semmelbröſeln mit Mehl gemiſcht, ebenfalls geſalzen, gewürzt oder ein Eßlöffel voll Schnittlauch darunter gemengt. In dieſem werden die Kartoffelſcheiben umgewendet, in einer Pfanne in heißem Fette gebraten, dann etwas Fleiſch, oder Bratenbrühe daran gegoſſen, damit aufgekocht und in einer kurzen Sauce aufgetragen.

229) Gekrauste Kartoffeln.

In einem Stücke Fett werden 2 Hände voll geſalzener Semmelbröſeln nebſt feingeſchnittenen Zwiebeln ſchön gelb geröſtet, gekochte Kartoffeln fein geſchnitten, darin geſchwungen, bis ſich die Semmelbröſeln angelegt haben, ſo heiß als möglich gehäuft, auf die Platte gegeben und nun der Saft einer halben Citrone darüber gedrückt und zu Tiſche gegeben.

230) Kartoffeln mit Kruſte.

Die Hälfte von 8 bis 12 gekochten Kar-

toffeln wird zerrührt, die andere Hälfte in Würfel geſchnitten. Die Zerrührten werden mit Fleiſchbrühe, geröſteten Zwiebeln und etwas Salz zu einem Brei aufgekocht, und indeſſen folgende Kruſte bereitet. Man nimmt übrig gebliebenes Fleiſch, ein Stückchen Leber, Niere, Schinkenſpeck, wiegt alles zuſammen klein nebſt Chalotten, Kräutern und Citronenſchalen, läßt es mit etwas Suppenfett über Glut dünſten, rührt 2 bis 3 Eigelb mit etwas Waſſer ab, mengt ſie in die zur Kruſte beſtimmte Farce, röſtet die würfelich geſchnittenen Kartoffeln im Fette ſchön gelb, richtet den Kartoffelbrei flach auf eine Platte, ſtreut die geröſteten, gewürfelten Kartoffeln darauf, breitet die Farce darüber, und läßt die Kruſte in einer Bratröhre oder zwiſchen Glut aufziehen.

231) Kartoffelmuß.

Die gekochten Kartoffeln werden kalt auf dem Reibeiſen zerrieben oder warm mit dem Walchholze zerdrückt, geſalzen, mit Zwiebeln und etwas Fleiſchbrühe aufgekocht, dann mit geröſteten Semmelbröſeln beim Anrichten aufgeſchmalzen oder roh geſchält in einem Topfe mit Salz und Waſſer ſo lange am Feuer gekocht, bis ſie ſich zu einem ſteifen Brei klopfen

laſſen. Dieſer wird dann mit ſüßem Rahme oder mit Fleiſchbrühe mild gekocht, mit Zwiebeln aufgeſchmalzen, und, wenn man will, mit einigen Eigelb fricaſſirt.

232) Melirtes Kartoffelmuß.

Hiezu werden 4 Hände voll gutes, ſchwarzes Brod gerieben, die Schale von einer halben Citrone, eine Hand voll abgezogener Mandeln fein gewiegt, nach Belieben auch ein Stück Citronat oder kandirter Pommeranze, ein Löffel voll geſtoßenen ſüßen Anis, 3 Löffel voll Zucker oder Honig, 2 bis 3 Eigelb dazugegeben, alles gemengt und auf Glut zu einem Brei gekocht; es kann auch ein Gläschen voll Wein, in Ermangelung deſſen ein Paar Löffel voll Rahm (Sahne) zur Verdünnung dazugemiſcht werden. Indeſſen müſſen auch 6 bis 8 Kartoffeln auf dem Reibeiſen gerieben, mit einem Stück Butter und 3 Löffel voll Zucker nach einer Seite eine Viertelſtunde lang gerührt, dann mit einem halben Quarte Rahm und 2 Eigelb auf dem Feuer zu einem Brei gekocht werden und wenn der weiße und braune Brei fertig iſt, wird von erſterem der Boden einer Platte belegt, von dem zweiten dann ein Kranz innerhalb des Randes herumgegoſſen, einige Löffel

voll aber davon zurückbehalten, hievon ein Stern oder eine Blume auf die Mitte des weißen Breies geformt, mit gemiſchtem Zucker und Zimmt, der nur noch als weißer Reif ſichtbare Brei, verziert und warm aufgetragen. Man kann auch mit weißem Zucker die Parthieen von braunem Breie verzieren.

Saure und ſüße Auf- und Beilagen zu Gemüſen und Ragout.

233) Hirnküchelн.

Kalbs- oder Rindshirn wird gewäſſert, angebrühet, gehäutet, hierauf eben ſo viel runde als längliche Stücke von der Größe eines Hühnereies herabgenommen und geſalzen. Dann zerwiegt man die Schale einer halben Citrone und einen Löffel voll Peterſilienkraut, jedes beſonders, quirlt 2 Eigelb und theilt dieſe in zwei Hälften ab. Nun wird in die eine Hälfte die Citronenſchale, in die andere die Peterſilie gemengt, die länglichen Hirnſchnitzchen in dem einen, die runden in dem andern umgewendet, dann alle dick mit Semmelbröſeln beſtreut und ſchön gelb aus heißem Schmalze gebacken. Man legt ſie ſogleich auf Brodſchnitten, da-

mit das Salz ſich abſetze, und trägt ſie dann, mit Kräutern geziert zu Wirſing, Weißkraut, Kohlraben, gelben oder weißen Rüben auf.

234) Gehirnroletten.

Man backt ſo viele Flädlein als Perſonen zu Tiſche ſind, wie bei der Fridaternudelſuppe Nr. 48. Indeſſen wird ein Kälberhirn gehäutet und geputzt wie oben, mit Citronenſchalen, Salz und etwas Gewürz nebſt einem Stückchen Suppenfett und einem Löffel voll Semmelbröſeln völlig zerrührt, mit etwas Fleiſchbrühe gedünſtet und zu einem leichten Brei verdickt. Wenn die Flädlein alle gebacken ſind, wird jedes in daumenbreite Streifen geſchnitten, dann von dieſem Brei mit dem Löffel daraufgeſtrichen, gleichheitlich vertheilt, die Flädlein alle aufgerollt, in ein mit Butter beſtrichenes Kaſſerol neben einander geſetzt, darin ſchön gelb gebraten, mit dem Nudelſcharrer losgemacht, auf eine Platte geſtürzt, zierlich geordnet und auf oder neben dem Gemüſe angerichtet. Man gibt ſie am häufigſten zu Karviol, Spinat, ꝛc.

235) Gehirnſtritzeln.

Man zerrührt ein gehäutetes Hirn und gibt fein gewiegte Chalotten, Peterſilien, Ci-

tronenſchalen, auch etwas Nelkengewürz, etwas Citronenſaft nebſt einem Ei und ſo viel Semmelbröſeln, als nöthig ſind, um Stritzeln daraus zu formen, dazu. Dieſe werden erſt in Eigelb, dann in geſalzenen Semmelbröſeln umgewendet und aus heißem Schmalze in der Pfanne gebacken.

236) Gehirnwürſtchen.

Man kann hiezu Speckſcheiben, welche ſchon einmal mit einem Fleiſch oder Geflügel gebraten wurden, verwenden, oder man nimmt friſche, einen Finger lang und 4 Finger breite, feingeſchnittene, die man dann mit Salz und Gewürz beſtreut. Ein Hirn wird nun gehäutet, mit Kräutern oder Gewürzen nebſt 2 bis 3 Eigelb zerrührt, etwas Semmelbröſeln daran geſtreut, Würſtchen von Länge eines Fingers daraus geformt, jedes in einer Speckſcheibe eingewickelt und mit einem Zwirn locker umwunden. Wenn ſie alle eingerollt ſind, legt man ſie in eine Raine neben einander, gibt etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, läßt ſie während einer Viertelſtunde darin fertig kochen, löst dann die Speckſcheiben auf, hebt die Würſtchen ſorgfältig heraus, daß ſie nicht

zerbrechen, gibt ſie auf ein Gemüſe oder daneben auf eine Aſſiette.

237) Hirnbaveſen.

Zu einem Kälberhirn werden 6 feine Mund- oder Milchbrode gerechnet. Dieſe ſchneidet man jede in 6 bis 8 Scheiben, taucht ſie in Milch, legt ſie auf einer Platte auseinander, häutet und zerrührt indeſſen das Hirn, mengt dazu 2 Löffel voll gewiegter Peterſilie und Schale einer halben Citrone, Salz, etwas Gewürz, ein Stückchen Fett, läßt ſie damit eine Weile dünſten, ſchlägt nun 3 Eier auf eine flache Schüſſel, ſalzt ſie ein wenig, legt auf eine Semmelſcheibe einen Löffel voll von dem Gedünſteten, darüber wieder eine Semmelſcheibe, wendet die Ränder, dann auch die Flächen in Ei um, und backt ſie aus heißem Schmalze. Wenn ſie ſchön hellbraun gebacken ſind, werden ſie auf Brodſchnitten zum Abtropfen gelegt und warm zum Gemüſe gegeben.

238) Hirnbaveſen anderer Art.

Wenn die Baveſen zubereitet und geformt ſind, wie in letzter Nummer, wird ein Kaſſerol dick mit Butter beſtrichen, die Baveſen flach neben einander hingelegt, Ei mit etwas Rahm zerkleppert, über die Baveſen

gegoſſen, wenn ſie auf der einen Seite ſchön braun ſind, abermals Butter in das Kaſſerol gegeben und die Baveſen auch von der andern Seite ebenſo gebacken. Auf dieſe oder vorige Art können Baveſen von Nierenfett, Zwetſchgen oder anderem Kompot bereitet, auch in folgendem Brandteige umgewendet werden:

Es wird eine halbe Maß Milch auf dem Feuer gekocht, ſoviel feines Mehl hineingerührt, bis es zu einem ſtarken Brei verdickt iſt, dann ein Stück heißer Butter, nach und nach 2 bis 3 erwärmte Eier, etwas Salz und je nachdem man dieſen Teig zu ſüßem oder anderem Gebäcke beſtimmt, auch Zucker dazu gegeben.

239) Gebackene Kalbsohren.

Wenn dieſe gereinigt und geſotten ſind, werden ſie geſalzen, in dem zuletzt beſchriebenen Brandteige umgewendet und ſchön gebacken. Man kann hiezu in den Teig etwas Citronenſchalen oder geſchnittenen Schnittlauch rühren, oder die Kalbsohren in Ei und Semmelbröſeln grilliren, wie die Kuheiter Nr. 245.

240) Gebackener Lammskopf.

Dieſer wird, wenn er geputzt und weich gekocht iſt, geſpalten, das Hirn ausgenommen, eingeſalzen, in auf Nro. 238 beſchrie-

benem Brandteige umgewendet, gebacken, und mit kleinen Küchlein von dieſem Teige auf der Aſſiette garnirt. Auch dieſer kann, wie die Kalbsohren nach Nr. 239 grillirt werden.

241) Studenten oder Milchbrod in Brandteig.

Man ſchneidet aus ein Paar Milchſemmeln erſt Scheiben, dann lange Stängelchen, begießt dieſe mit etwas heißer Butter und beſtreut ſie, während ſie noch heiß ſind, ſogleich mit gemengtem Zucker und Zimmt. Dann werden ſie in dem Teige von Nr. 238. umgewendet, ſchnell aus heißem Schmalze gebacken, während ſie noch heiß ſind, ſtark verzuckert und zu Mandelkrem oder ſüßem Salate aufgetragen. Will man ſie zu andern Gemüſen oder Saucen geben, ſo werden ſie, ehe man ſie in dem Teige umgewendet, mit Schnittlauch ſtatt mit Zucker und Zimmt beſtreut.

242) Gebackene Kalbsfüße.

Wenn ſie weich ſind, werden die Knochen und Knorpeln ausgelöst, jeder in 2 Theile geſchnitten, ſo viel, wie möglich, rund geformt, dann mit feingewiegten Citronenſchalen auf der untern Seite geſpickt, und ge-

ſalzen, nun entweder in gerührten Eiern und Semmelbröſeln grillirt, wie bei Nro. 245; oder in dem bei den Baveſen beſchriebenen Brandteige umgewendet, aus heißem Schmalze räſch gebacken und dann neben Gemüſe oder Salat aufgetragen. Was von dem Teige übrig iſt, verwendet man zu kleinerem Gebäcke. Z. B. man ſchneidet eine Semmel in 6 bis 8 Spalten, taucht ſie in Milch, Wein oder Eſſig, beſtreut ſie mit Zucker, wendet ſie in dem Teigreſte um, backt dieſe wie die Füße aus Schmalz, oder rührt, wenn der Teigreſt nur wenig iſt, etwas Milch, feingeſchnittenen Schnittlauch nebſt Salz dazu, ſchneidet ein Stückchen Speck oder Fleiſch darein und backt es gleich einem Amulette aus einer kleinen Pfanne dünn heraus.

243) Grillirte Kalbszungen.

Dieſe werden, wenn ſie weich geſotten ſind, warm gehäutet, nach der Länge in dünne Spalten geſchnitten, mit heißer Butter übergoſſen, Citronenſaft darauf gedrückt, dann in geſalzenen Semmelbröſeln umgewendet und hierauf ſpaltenweiſe auf dem Roſt oder einer flachen Bratpfanne gebraten.

244) Hachis-Pfanzeln.

Uebrig gebliebenes Fleiſch, Braten oder anderes wird nebſt Peterſilie, Zwiebelchen und Citronenſchalen zerwiegt, dann nebſt Salz mit ein paar Eiern abgerührt und mit Semmelbröſeln zu einem feſten Teige verdickt. Daraus formt man runde Pfanzeln oder fingerlange und fingerdicke Stritzeln, bratet ſie in heißem Fette ſchön braun und räſch, verziert Gemüſe damit oder gibt ſie neben Saucen. Es können ſolche Pfanzeln auch ohne Fleiſch, von Krebſen, Fiſchen oder Kräutern bereitet werden, wo ſie dann an Faſttagen zur Beilage dienen.

245) Grillirte Kuheiterſchnitze.

Wenn das Eiter recht weich geſotten iſt, wird es in Schnitze geſchnitten, dieſe in Eier und in Semmelbröſeln, welche mit Gewürz, Citronenſchalen und Kräuterpulver gemengt ſind, umgewendet, dann aus heißem Schmalze gebacken, oder auf dem Roſte, mit Butter beträuft, auf beiden Seiten gebraten und dann zu Gemüſe oder Saucen aufgetragen.

246) Grillirte Kalbslungenſchnitze.

Wenn die Lunge geſotten iſt, ſchneidet man eines Thalers große Scheiben, legt ſie

über Nacht in eine Beitze von heißem Eſſig, Citronenſchalen, Thymian, Zwiebel, Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern, nimmt ſie heraus und bereitet folgenden Teig. Ein Stück Suppenfett wird abgetrieben, mit 4 Eiern, Citronenſchalen, Peterſilie und etwas Salz abgerührt, die Lungenſchnitze darin umgewendet, aus heißem Schmalze ſo ſchnell als möglich gebacken, auf Brodſchnitten abgetropft und dann zum Gemüſe oder Ragout, oder mit Kräutern verziert, als Hauptgericht neben Salat, zu Spargeln, Karviol ꝛc. angerichtet.

247) Falſche Schnepfendreckhänſchen.

Man ſtreicht ein Milz völlig aus und nimmt übrig gebliebenes Fleiſch, Wildpret oder ein Stückchen Schafleber, Schweinniere, etwas Haſenpfeffer, auch Hühner- oder Taubenblut, was man eben derlei hat. Zu einem halben Pfunde ſolcher Maſſe rechnet man 3 Löffel voll Kräuterpulver, Chalotten, Citronenſchalen, auch ein paar Maurachen oder kleine Trüffeln, 6 bis 9 zerdrückte Wachholderbeeren und Salz, zerwiegt und vermengt all dieſes, dünſtet es in einem Stücke Fett, nimmt indeß 3 feine Mundſemmeln, jede in

6 Scheibchen geſchnitten, taucht dieſe in weiſſen oder rothen, gewürzten Wein, oder in heißes Schmalz, beſtreut ſie von der untern Seite dick mit Mehl, legt ſie auf dieſer Seite auf ein Eiſenblech und gibt dann gleichheitlich vertheilt das Gedünſtete in hoch zugeſpitzten Häufchen darauf. Dann taucht man einen Löffel in heißes Fett, wiſcht ihn, wenn man ein Häufchen damit recht glatt geſtrichen hat, wieder ab und taucht ihn wieder ein, um damit ſo fortzufahren. Zuletzt gibt man auf jedes ein wenig Eiweißſchnee und backt ſie einige Minuten, bis die Brödchen gelb ſind.

248) Milzwurſt.

Hiezu bedarf man ſo vieler Netze als Kalbsbrieſen und Milze, wäſſert die Netze und Brieſen ein, klopft die Milze, damit ſie ſich leichter umwenden laſſen, ſchneidet das eine Ende von dem Milze weg, drückt einen Kochlöffelſtiel gegen das entgegengeſetzte Ende und ſchiebt auf dieſe Art ſehr leicht das ganze Milz über den Kochlöffel, daß nun die innere Seite auſſen iſt. Die Brieſen werden eingeſalzen, gewürzt, dann Kräuter, gewiegte Citronen, Peterſilie, 2 Eier, etwas

Salz und Semmelbröſeln abgerührt, nebſt dem Kalbsbrieſe die Milz damit eingefüllt und nun auch das äußere von dem Milze mit Kräutern, Gewürz und Salz beſtreut.

249) Milzwurſt anderer Art.

Statt der Brieſe kann jede beliebige Füllung von übrig gebliebenem Fleiſche, Wildpret, Leber- oder Bratwurſt in das Milz gegeben werden. Das Fleiſch wird fein zerwiegt, zu den Eiern, Semmelbröslein und Uebrigen gemengt; die Würſte werden aber wie Brieſen eine oder ein paar in jedes Milz ganz hineingeſchoben und die andere Fülle dazu gegeben, damit das Milz völlig angefüllt iſt, doch muß darauf angetragen werden, daß die Eier etwas auflaufen und alſo einigen Raum haben. Man kann ſie auch mit Kartoffeln, welche mit Gänſefett abgerührt worden, anfüllen, in das Netz einbinden und ebenſo, wie die vorigen braten.

250) Netzſtrudeln.

Ein Netz wird, wenn es genug gewäſſert iſt, rein abgetrocknet, geſalzen, in 3 Finger breite und 1½ Finger lange Streifen geſchnitten, dann übrig gebliebener Schinken

gröblich zerwiegt, ebenſo auch hart geſottene Eier und Kappern, dann würflich geſchnittene Semmeln und länglich geſchnittene Citronenſchalen und Zwiebeln mit wenig Gewürz vermengt, und davon auf jedes Netzfleckchen ein 2 Finger breiter Streif geſtrichen, dieſes aufgerollt, mit einem Zwirn umwunden, dann in ein Kaſſeroll neben einander geſetzt, räſch gebraten, Gemüſe damit verziert oder neben Sauce angerichtet.

251) Kapuzinermägen.

Hiezu nimmt man 3 bis 4 Kalbsmilzchen, ſchneidet jedes in der Mitte entzwei, von jedem das runde Ende weg, klopft ſie ſtark und greift ſie mit beiden Händen auseinander, wie einen Handſchuh, den man erweitern will, dreht die rechte Seite einwärts und ſtellt ſie ſo neben einander in ein mit Fett dick beſtrichenes Kaſſerol, zwiſchen jedes eine ſtark mit Gewürz eingeriebene Speckſcheibe und füllt ſie mit folgender Maſſe: 3 bis 4 Eier werden zerrührt, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch und Gewürz dazu gerührt, gleichheitlich vertheilt, obenauf ein Stück Butter, klein geſchnitten gegeben und damit in der Bratröhre ſchön braun gebraten. Beim Auftragen werden ſie von ein-

ander abgeſondert, die Speckſcheiben auf den Boden der Platte geſetzt und die Kapuziner-mägen darauf geordnet. Man kann ſie noch mit geröſteten Zwiebeln beſtreuen und dann neben Gemüſe oder Salat auftragen.

252) Gebackene Kalbsleber.

Dieſe Leber wird in Milch ausgeblutet, gehäutet, in Finger dicke und Finger lange Spalten geſchnitten, dann in zerklepperten Eiern und Semmelbröſeln, woran Salz und gewiegte Citronenſchalen gemengt ſind, umgewendet und alsdann ſchnell aus heißem Schmalze gebacken.

253) Leberwürſte ohne Darm.

Die Leber wird, wenn ſie ausgeblutet und gehäutet iſt, fein zerwiegt, Kräuter, Gewürz, fein zerwiegte Citronenſchalen, 2 Eier, Salz, Majoran dazu gemengt, alles bis zum Schäumen gerührt, mit etwas Semmelbröſeln verdickt, in viereckige Speckſcheiben eingerollt, mit Fäden umwunden und auf einer flachen Bratraine fertig gebraten. Dann nimmt man ſie aus den Speckſcheiben heraus und garnirt das Gemüſe damit.

254) Wildpretsleber.

Dieſe wird, wenn ſie gehäutet iſt, in

dicke viereckige Bröcklein Zwiebeln und Citro-
nenſchalen in feine Scheibchen zerſchnitten,
alles zuſammen in einen Tiegel zu Fett ge-
geben, mit Mehl beſtäubt, etwas geſalzen,
ſchön braun geröſtet, zuletzt mit Citronenſaft
beträuft und beim Auftragen mit Scheibchen
von Citronenmark garnirt.

255) Gansleber.

Dieſe ſchneidet man zu meſſerrückendicken Scheibchen, ſalzt und beſtäubt ſie mit Semmelbröſeln und Citronenſchalen, beſtreicht eine Anrichtſchüſſel dick mit Butter, ſetzt die Leberſcheiben aneinander hinein, gibt, wenn ſie zu röſten anfangen, Citronenſaft darauf, ſtellt ſie noch eine halbe Viertelſtunde in die Röhre oder zwiſchen unten und oben gegebene Glut und gibt ſie zu Spargeln oder anderm feinen Gemüſe.

256) Roſtſchnitzchen.

Man ſchneidet fingerdicke Schnitze aus Kalbfleiſch von dickem Grade oder von der Keule, klopft ſie ſtark, ſalzt und würzt ſie, beträuft ſie auf beiden Seiten mit Butter, bratet ſie auf dem Roſte und betropft ſie mit Citronenſaft. Beim Auftragen kann man eine

Verzierung von klein geſchnittenem Glace oder Gelée darauf geben.

257) Kleine Fricandeau mit Glace.

Es werden daumendicke Fricandeau aus dem dicken Fleiſche der Keule geſchnitten, feine Speckſtreifchen in Gewürz und Kräutern umgewendet, die Fricandeau zierlich damit geſpickt, dann Fett in einem Tiegel heiß gemacht und die eingeſalzenen Fricandeau nebſt Zwiebelſcheibchen hineingegeben. Wenn ſie damit ſchön braun geworden ſind, werden ſie wie oben mit Glace verziert, aufgetragen.

258) Gebackene Kalbsbrieschen.

Dieſe werden zuerſt ein wenig im Fette überdünſtet. Dann zieht man ihnen das Häutchen ab, ſchneidet jede Brieſe in 3 bis 4 Theile, taucht jedes Stück in zerquirlte Eier, wendet ſie in Semmelbröſeln um, backt ſie dann räſch und hellgelb aus heißem Schmalze und trägt ſie mit zerwiegter Peterſilie auf.

259) Grillirte Hühner oder à la Dauphin.

Hiezu theilt man die Hühner in 5 Theile, die Hinterbügel, die Flügel und den Kopf, ſalzt ſie, ſtreut Thymian, Bertram, Baſili-

kum, fein geſchnittene Citronenſchalen darauf, reibt die Stücke damit ein, gießt dann feines Provenceröl darauf und läßt ſie einige Stunden damit ſtehen. Kurze Zeit vor dem Auftragen werden ſie auf dem Roſte ſchnell gebraten, mit heißer Butter und Citronenſaft betropft und mit Spalten von ganzen Citronen garnirt zu Tiſche gegeben.

260) Gebackene Hühner.

Hiezu eignen ſich am beſten ganz junge Hühner, welche, wenn ſie geputzt ſind, nach Nro. 259, in 5 Theile zerlegt werden, wie in voriger Nummer; ſind es aber größere, ſo theilt man ſie in 9 Stücke, nämlich den Kopf, die Bruſt in 2 Theile, die beiden Flügel und die beiden Hinterbügel und den Stoß in 2 Theile. Dieſe werden mit Salz beſtreut, jedes Stück ſtark in Mehl umgewendet, in friſches Waſſer getaucht, mit feinen Semmelbröſeln dick beſtreut, lichtbraun aus heißem Schmalze gebacken und mit friſcher Peterſilie verziert, aufgetragen.

261) Grillirte Hühner anderer Art.

Die Hühner werden, wie im letzter Nummer in 5 oder 9 Theile getheilt, geſalzen,

gepfeffert, Zwiebel, Chalotten, Peterſilie und Citronenſchalen fein zerwiegt, damit eingerieben, mit Provenzeröl begoſſen, darin eine Stunde liegen gelaſſen, dann auf beiden Seiten auf dem Roſte oder in einer Bratpfanne gebraten und mit Citronenſaft beträuft, aufgetragen.

262) Grilltes Lammfleiſch.

Eine Bruſt oder das Gratſtück eines Lammes wird in mehrere Stücke zerhackt, mit Salz beſtreut, nach Belieben gewürzt, Stück für Stück in Mehl umgewendet, in friſches Waſſer getaucht, mit feinen Semmelbröſeln dick beſtreut, hellbraun aus Schmalz gebacken und mit Peterſilie geziert, aufgetragen.

263) Gebackenes Lammfleiſch.

Von den Vordervierteln eines Lammes wird das zarteſte, dazu am geeignetſten, in Stücke zerhackt, mit Salz und Gewürz beſtreut, in heißem Butter eingetaucht, dann entweder in einem guten Brandteige nach Nro. 238 umgewendet oder dick mit gerührten Eiern beſtrichen, mit Semmelbröſeln beſtreut und hellbraun aus heißem Schmalze gebacken. Es kann in erwähntem Brandteige auch fein geſchnittener Schnittlauch gemengt werden.

264) Schildkröten zu backen.

Man muß ihnen ein glühendes Stück Eiſen auf die obere Schale legen, bis ſie den Kopf und die Füße herausſtrecken, welche dann ſo ſchnell als möglich abgehauen werden. Nun läßt man die Schildkröte völlig ausbluten, ſetzt ſie mit kaltem Salzwaſſer zu ſtarkem Feuer, wo ſie ſo lange ſieden müſſen, bis ſie endlich die Schale öffnen. Dann legt man die beiden Schalen weg, nimmt die Kröte heraus, zieht ihr das braune Häutchen ab, zertheilt ſie in einige Stücke und bereitet folgenden Teig: Ein Quart weißes Bier läßt man kochen, rührt 2 Eier dazu nebſt einigen Löffeln voll Zucker und Oel, bis es zu einem Brei dicklich genug iſt, taucht darin die Stücke von der Kröte und backt ſie aus heißem Schmalze hellbraun. Sie kann beim Auftragen mit Oliven, in Wein oder Waſſer aufgequollenen Roſinen und verzuckerten Mandeln garnirt werden. Man kann ſtatt des weißen Biers auch Wein nehmen.

265) Gebackene Sardellen.

Man nimmt hiezu von den größten und ſchönſten Sardellen, ſchuppt und putzt ſie rein, theilt ſie der Länge nach, nimmt die

Gräte heraus, zerrührt Eier, wendet ſie darin und dann in Semmelbröſeln um, die mit gewiegten Citronenſchalen oder Parmeſankäſe vermengt ſind und backt ſie aus heißem Schmalze.

266) Omuletten von Kalbsnieren.

Eine Kalbsniere ſammt dem Fette wird fein zerwiegt, dann Eier, ſüßer Rahm, Pfeffer, Salz, feingewiegte Zwiebeln und Peterſilie damit abgerührt, in einer dazu geeigneten Pfanne ein Stückchen Schmalz oder Butter heiß gemacht und von dem Teige zu einer ſtarken Daumen dicken Omulette hineingegoſſen. Wenn ſie auf der untern Seite braun iſt, ſtürzt man ſie heraus, gibt wieder ein Stückchen Schmalz in die Pfanne und wenn dieſes heiß iſt, die Omulette von der andern Seite hinein. Iſt ſie nun auf beiden Seiten ſchön braun, ſo ſtürzt man ſie wieder heraus und backt aus dem übrigen Teige eine zweite. Dieſe Omuletten werden in 3 Finger breite und 3 Finger lange viereckige Stückchen zerſchnitten, in gerührtem Eie umgewendet, mit Bröſeln beſtreut und aus heißem Schmalze gebacken.

267) Karbonaden oder Koteletten.

Von einem ſchönen, großen Kalbskarbo-

nadengrat wird die ſogenannte Feder weggehauen, Karbonaden oder Koteletten ſo groß als möglich herabgeſchnitten, von den Rippchen die Haut zurückgeſtreift, dieſe zur Seite gedreht, die Kotelette eingeſalzen, ſtark mit ſchwerem Meſſer geklopft, rund geformt, zuerſt in Ei, dann in Semmelbröſeln umgewendet, und im Tiegel langſam aus heißem Fette gebraten. Nun kann man, wenn ſie ſchön braun ſind, das Gemüſe damit garniren oder in einem Tiegel einige mit Gewürznelken beſteckte Zwiebeln, fein geſchnittene Streifchen von Citronenſchalen und Citronenmarkſcheibchen gelb röſten, mit ein paar Löffel voll Fleiſchbrühe zu einer kurzen Sauce einkochen laſſen, die Koteletten als Braten auftragen oder eine andere beliebige Sauce dazu geben. Auch können ſie neben ſaurem oder ſüßem Salat, wie jeder andere Braten zu Tiſche gebracht werden.

268) Schafskarbonaden.

Dieſe werden wie die Kalbskarbonaden geformt, geklopft und geſalzen. Man kann ſie mit Knoblauch ſpicken, in Butter oder Ei umwenden, mit Semmelbröſeln beſtreuen, und eben ſo wie die Kalbskarbonaden langſam

braten. Damit ſie mürbe werden und doch recht ſaftig bleiben, gibt man nach und nach einige Löffel voll Fleiſchbrühe daran und beſtreut ſie beim Anrichten mit feingewiegter Peterſilie oder Citronenſchale.

269) Schweinskoteletten.

Sie werden entweder aus dickem Schweinskarbonadengrat oder aus einer dicken Platte gehackt und rund geformt, nimmt dann Thymian, Baſilikum, Bertram als Pulver, auch feingeſchnittene Citronenſchalen und Salz und läßt alles während des Klopfens hineindringen. Man formt ſie kleiner, aber dicker als Kalbs= und Schafskarbonaden, bratet ſie in ihrem eigenen Safte aus der Pfanne und gibt ſie gewöhnlich zu Sauerkraut, dicken Erbſen und auch zu warmen Krautſalat.

270) Karbonaden von Kartoffeln.

Man ſammelt ſich ſchöne, reine Rippenbeinchen von Karbonaden, nimmt zu 6 ſolchen Karbonaden 6 ſchöne mehlige Kartoffeln, reibt ſie kalt am Reibeiſen, ſalzt ſie gut, mengt 3 Hände voll feine, geſalzene Semmelbröſeln mit fein zerwiegten Citronenſchalen, auch guten Kräutern dazu, nach Be=

lieben auch Chalotten, rührt ein paar Eier daran, formt, wenn der Teig feſt genug iſt, ſchöne Karbonaden, ſteckt das Beinchen geſchickt hinein, beſchmiert ſie mit Eiern, ſtreut Semmelbröſeln darüber, bratet ſie wie andere Karbonaden aus dem Fette ſchön braun, beträuft ſie mit Citronenſaft und trägt ſie zu einer Citronen- oder Kappernſauce auf.

Ragout- und andere Nebenſpeiſen.

271) Ochſenzunge mit Sauce.

Eine große, ſchöne Ochſenzunge muß, nachdem ſie rein gewaſchen und beſonders am Schlunde von allem Schleimigen befreit iſt, wenigſtens 2 bis 2½ Stunde lang anhaltend ſieden und während ſie noch warm iſt, gehäutet werden. (Denn wenn die Zunge ſchon kalt und ſteif iſt, läßt ſie ſich nicht mehr häuten.) Die Brühe davon iſt, wenn nicht ein anderes Stück Rind- oder Kalbfleiſch mitgekocht wurde, ſehr leicht, aber doch brauchbar. Die Zunge wird der Länge nach geſpalten,

auseinandergedrückt, daß die beiden Hälften der Spitze gegeneinander ſehen, Schlund und Drüſentheile gänzlich weggeſchnitten, die Zunge wird in einem Tiegel in heiße Fleiſchbrühe gegeben, daß ſie warm bleibt und indeſſen folgende Sauce bereitet: 3 Löffel voll Mehl und 3 Löffel voll Zucker werden in einem Stücke Fett dunkelbraun geröſtet, mit Fleiſchbrühe, etwas Salz und Eſſig aufgekocht, mit einem Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe gänzlich verdünnt, eine gute Handvoll Roſinen gereinigt, in dieſer Sauce mit der Zunge eine halbe Stunde lang gedünſtet und aufgetragen.

272) Grillirte Ochſenzunge mit Citronenſauce.

Die Ochſenzunge wird geſotten, gehäutet und geſpalten, wie in letzter Nummer, nun Fett in einem Tiegel heiß gemacht, die Zunge in Ei umgewendet, mit Semmelbröſeln beſtreut, in dem heißen Fette gebraten und Citronenſauce nach Nr. 55. oder Sardellenſauce nach Nr. 119. in der Saucière daneben aufgetragen. Oder es kann auch eine ſaure Rahmſauce mit Kappern darüber gegeben werden.

273) Ochſengaumen.

Dieſer wird rein gewaſchen, mit ande-

rem Fleiſche gekocht, bis er weich iſt, in feine längliche Scheiben geſchnitten, Fett in einem Tiegel heiß gemacht, der Ochſengaumen mit kleingewiegter Peterſilie, Salz, feingewiegter Citronenſchale geröſtet, mit Semmelbröſeln beſtreut, ſobald dieſe eine ſchöne Farbe haben, Citronenſaft dazu geträuft und entweder ſo aufgetragen oder eine Citronenſauce darüber gegeben.

274) Ochſengaumen mit Eiern.

Man gibt Fett in den Tiegel, wenn es heiß iſt, einige Löffel voll gewiegter Kräuter und Chalotten, auch ein paar Eigelb, die mit Fleiſchbrühe angerührt ſind, dazu, den geſchnittenen Ochſengaumen hinein, läßt ihn damit aufkochen, ſpritzt etwas Eſſig daran, und trägt ihn auf.

275) Ochſengaumen mit Kappernſauce.

Wenn derſelbe weich geſotten iſt, läßt man ein paar Löffel voll Mehl in heißem Fette gelb werden, gibt etwas Bertram, Salz und Citronenſaft, ein paar Eßlöffel voll Kappern dazu, läßt den Ochſengaumen eine Viertelſtunde damit dünſten und trägt ihn auf.

276) Kuheiter in Citronenſauce.

Wenn daſſelbe mit Salz weich geſotten

iſt, wird es gehäutet, in Scheiben geſchnitten, in einer kurzen Citronenſauce nach Nr. 55. aufgekocht und aufgetragen.

277) Ochſenſchweif gedünſtet.

Dieſer wird mit anderem Rindfleiſche weichgeſotten, gliedweiſe zertheilt und in heißem Fette nebſt einigen mit Nelken beſteckten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Eſſig und Citronenſchalen gedünſtet. Wenn alles verkocht iſt, wird die Sauce durchgeſeiht, ein Stück Zucker in Fett nebſt einem Löffel voll Mehl dunkelbraun geröſtet, an die wenige Sauce gerührt und der Ochſenſchweif darin ferner gedünſtet, bis zum Auftragen.

278) Aufgeſchmalzener Ochſenſchweif mit Sardellenſauce.

Wenn er geſotten und in Glieder zertheilt iſt, wird er in guter Fleiſchbrühe mit etwas Eſſig und Salz warm geſtellt, bis die Sardellenſauce nach Nr. 119. bereitet iſt, auf eine Platte gegeben, mit geröſteten Zwiebeln verziert und die Sardellenſauce in der Saucière daneben gegeben.

279) Kalbslunge.

Dieſe wird mit Waſſer, Eſſig, Zwiebeln, Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weich

geſotten, herausgenommen, beſchwert und abgekühlt, zuerſt in Scheiben, dann in feine Streifchen geſchnitten, in einem Tiegel Fett geſchmolzen, darin Mehl geröſtet und Citronenſchalen, Peterſilienkraut, einige mit Nelken beſteckte Zwiebeln, Eſſig und ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe, nebſt Salz damit aufgekocht bis zum Anrichten.

280) Farcirte Lungen.

Es wird eine Farce von Kalbfleiſch gemacht. Man wiegt nämlich ein Stück vom Buge oder Grate nebſt Citronenſchalen, Zwiebeln und Peterſilie recht fein, weicht eine Semmel im Waſſer, drückt ſie, wenn ſie durchgeweicht iſt, feſt aus, rührt 2 Eier und eine Kaffetaſſe voll Milch dazu, gibt das gewiegte Fleiſch hinein und läßt es zuſammen in etwas Fett dünſten. Dann wird eine Schüſſel dick mit Butter beſtrichen, eine Lage von Farce auf den Boden gemacht, eine Lage von der in Scheiben geſchnittenen Lunge und wieder Farce, welches man einigemale wiederholt, zuletzt über die Farce ein mit Eiern und Rahm abgequirlter Guß und darauf einige Stückchen Butter gegeben. Wenn es gebacken iſt, wird es ſammt der Schüſſel aufgetragen.

281) Lungen-Hachis.

Die Lunge wird ſammt Herz, nachdem ſie weichgekocht iſt, gröblich zerwiegt, Peterſilienkraut, Citronen und Zwiebeln dazugegeben, Mehl mit Fett geröſtet, mit Fleiſchſuppe, etwas Eſſig und Salz eine Viertelſtunde aufgekocht, und mit verlornen Eiern aufgetragen.

282) Lungenmuß.

Die Lunge wird ſammt Herz fein zerwiegt, zu einer ſchönen Lunge 4 Hände voll Semmelbröſeln, 2 Eigelb, Saft und Schale einer halben Citrone, ein Löffel voll zerwiegter Chalotten, ebenſo viel Peterſilienkraut gegeben, zuſammen abgerührt, mit etwas Fleiſchbrühe eine Viertelſtunde aufgekocht, 2 Löffel voll Zucker in Fett geröſtet, dazugegeben, damit abermals ein wenig gekocht und dann aufgetragen.

283) Kälberherzen als Krametsvögel.

Einige ſchöne Kalbsherzen werden geſpalten, rein ausgeblutet, mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und damit einige Tage beſchwert in den Keller geſtellt. Wenn man ſie zubereiten will, werden ſie aus dieſer Beitze genommen, mit Speck durchzogen, abermals mit Gewürz und zerdrückten Wach-

holderbeeren eingerieben, neben einander in einen paſſenden Tiegel oder eine Raine geſetzt, mit einigen Speckſcheiben oder Fett weichgedünſtet und dann eine Wachholderſauce darüber angerichtet.

284) Kalbszungen.

Wenn dieſe weichgeſotten ſind, werden ſie warm gehäutet, dann entweder noch ein wenig gebeitzt nach Nr. 271., damit ſie einen beſſern Geſchmack bekommen, oder ſogleich der Länge nach entzwei geſchnitten und auseinandergedrückt, daß die Theile mit den Spitzen gegeneinanderſehen. Dann legt man ſie in einen Tiegel nebſt Zwiebeln, die mit Nelken beſteckt ſind, ein paar Lobeerblätter, einigen Citronenſchalenſtreifchen, etwas Eſſig, Fleiſchſuppe und Kräuter, läßt ſie darin dünſten und bereitet indeſſen eine Citronen=, Kappern= oder andere beliebige Sauce. Es kann auch dieſelbe Sauce, wie bei Nr. 271. zur Ochſenzunge angegeben, bereitet werden.

285) Kalbszunge anderer Art.

Wenn die Zunge nach Nr. 272. zuerſt wie jene grillirt worden, kann auch füglich eine ſaure Rahmſuppe darüber gegeben werden.

286) Gebratene Kalbszungen mit Wein.

Sie werden wie bei Nr. 271. geſotten, gehäutet, geſpalten, mit heißer Butter beträuft, in Semmelbröſeln umgewendet, in Fett wie Koteletten gebraten, zuletzt noch in Wein mit kleinen Weinbeeren gut aufgekocht und mit kurzer Sauce aufgetragen. Auch kleine Ochſenzungen können ſo zubereitet werden.

287) Kalbsfüße in Citronenſauce.

Die Kalbsfüße werden mit Rindfleiſch oder anderem weich geſotten, in eine Serviette gelegt, gerüttelt, bis ſich alle Knochen und Knorpeln ablöſen, nun Fett in einem Tiegel geſchmolzen, die Füße darin ein wenig geröſtet, eine Citronenſauce nach Nr. 55. bereitet und darin angerichtet.

288) Kalbsfüße mit Kräuterſauce.

Ein Löffel voll Baſilikum, Bertram, Peterſilienkraut und Chalotten werden klein gewiegt, ein Löffel voll Mehl in Butter geröſtet, die Kräuter darin dick aufgekocht, die von allen Knochen und Knorpeln befreiten Füße mit Ei beſtrichen, darin umgewendet, mit Semmelbröſeln beſtreut, im Fette überbraten und dann mit der Kräuterſauce nach Nr. 116. aufgetragen.

289) Kalbsgekröſe.

Dieſes wird rein gewaſchen, mit Salz durchgerieben, in Waſſer fleißig geſchwenkt, geſotten, wenn es weich iſt, beim Zerſchneiden die Drüſen rein herausgenommen, eine Citronenſauce nach Nr. 55. bereitet und das geſchnittene Kälbergekröſe nebſt einer mit Nelken beſteckten Zwiebel darin aufgekocht.

290) Grillirtes Kalbsgekröſe in Sauce blanche.

Wenn es nach letzter Nummer gekocht und geſchnitten iſt, wird es in zerkleppertem Ei umgewendet. in Fett geröſtet und dann eine Sauce blanche nach Nr. 187. darübergegeben.

291) Gekröſe auf italieniſche Art mit Zwiebel und Käſe.

Es wird geſotten und geſchnitten, wie nach vorletzter Nummer, dann 2 Hände voll Zwiebeln in Fett ſchön gelb geröſtet, das Gekröſe nebſt etwas Salz und Pfeffer dazugemengt, in einer kurzen Sauce von Fleiſchbrühe angedünſtet und vor dem Anrichten geriebener Parmeſankäſe darüber geſtreut.

292) Kalbsbrieſe.

Wenn es rein gewaſchen iſt, wird es mit

Salz in Fett gedünſtet, dann ein Eßlöffel voll gewiegten Peterſilienkrautes, und eben ſoviel Citronenſchalen dazugegeben, mit Mehl beſtäubt, wenn es anfängt, gelb zu werden, mit Fleiſchbrühe und Saft einer halben Citrone aufgekocht und angerichtet. Es können auch kleine Markklößchen zur Garnitur oder daneben gegeben werden.

293) Kalbshirn.

Nachdem es rein geputzt und gehäutet iſt, wird es in etwas Fett nebſt Salz gedünſtet, ein Eßlöffel voll gewiegten Peterſilienkrautes, Saft einer halben Citrone, etwas Nelkengewürz und zerwiegte Chalotten aufgekocht, dieſe Sauce dann abgegoſſen, mit Eigelb fricaſſirt und wieder über das Hirn gegoſſen und angerichtet.

294) Kalbshirn blau abgeſotten.

Es wird mit heißem Salzwaſſer angebrüht, abgehäutet, Eſſig mit Lorbeerblättern, Streifen von Citronenſchalen und einige mit Nelken beſteckte Zwiebeln, ein paar Körner Modegewürz ſo lange, als ein hartes Ei geſotten, herausgehoben, der Eſſig abgeſeihet, mit den Zwiebeln und einigen Citronenmarkſcheibchen garnirt und ein paar Löffel voll von dem Eſſig mit Fleiſchbrühe darüber gegoſſen.

295) Hühner blau abgeſotten.

Wenn junge Hühner gehörig geputzt ſind, werden ſie in 5 oder 9 Theile zerſchnitten, ebenſo geſotten und angerichtet, wie eben bei dem Kalbshirn beſchrieben worden.

296) Bratwürſte blau abgeſotten.

Bratwürſte werden zuerſt in Fleiſchbrühe oder Waſſer gekocht und dann wie bei dem Kalbshirn Nr. 294. behandelt.

297) Kuttelflecke in Eſſig und Eier.

Wenn ſie rein durch mehrere Waſſer gewaſchen ſind, wird Baſilikum, Peterſilienkraut, Chalotten fein zerwiegt, die Kuttelflecke aus dem Sude genommen, in ganz feine Streifchen geſchnitten, in dieſen Kräutern mit etwas Salz und Eſſig aufgekocht, 2 bis 3 Eier daran gerührt, ein wenig gewürzt und dann aufgetragen.

298) Kuttelflecke ordinär.

Wenn ſie gekocht und fein geſchnitten ſind, wird Mehl in Fett geröſtet, mit Fleiſchbrühe, etwas Eſſig, Gewürz und Salz angerührt und nebſt den Kuttelflecken damit aufgekocht.

299) Kuttelflecke in eingerührtem Ei.

Wenn ſie gekocht und fein zerſchnitten

ſind, werden feingeſchnittene Zwiebeln und Peterſilienkraut mit den Kuttelflecken gedünſtet, dann Citronenſchalen fein gewiegt, Schnittlauch fein geſchnitten, mit einer Taſſe Rahm und 2 Eiern abgequirlt, geſalzen, an die Kuttelflecke gemengt und ſaftig aufgetragen.

300) Kuttelflecke geröſtet.

Sie werden mit heißem Butter übergoſſen, mit etwas Salz und Gewürz dick mit Semmelbröſeln beſtreut und wenn ſie damit ſchön gelb geröſtet ſind, mit Citronenſaft oder Eſſig zu Tiſche gegeben.

301) Grillirte Kuttelflecke.

Wenn ſie recht mild gekocht und fein geſchnitten ſind, werden ſie in Fett mit etwas Salz und Gewürz gedünſtet, in Eiern umgewendet, mit Semmelbröſeln dick beſtreut, mit dem Nudelſcharrer immer umgewendet, bis ſie von allen Seiten gekrauſt und ſchön gelb ſind, mit fein zerwiegter Citronenſchale beſtreut und mit Citronenſpalten garnirt zu Tiſche gebracht.

302) Kuttelflecke in Butterſauce und Peterſilie.

Es wird Butter im Tiegel heiß gemacht,

die gekochten und feingeſchnittenen Kuttelflecke nebſt Salz und wenigen Gewürze darin gedünſtet, mit Mehl beſtäubt und 2 Löffel voll gewiegter Peterſilie nebſt einigen Löffeln voll Fleiſchbrühe aufgekocht, dann mit einiger Sauce angerichtet.

303) Ochſenfuß und Maul.

Wenn Fuß und Maul rein geputzt, gekocht und in gewürfelte Bröcklein aufgeſchnitten ſind, wi rdeine Citronenſauce nach Nr. 55. zubereitet und darin eine Viertelſtunde aufgekocht. Man kann ſtatt der Citronen- auch eine Peterſilien- oder Kappernſauce wählen.

304) Ochſenfuß und Maul auf franzöſiſche Art.

Sie werden mit dem Wiegmeſſer gröblich zerſchnitten, Fleiſchbrühe mit Roſinen, abgezogenen Mandeln, Pimpernell, Bertram, Baſilikum und etwas Citronenſaft ſo lange aufgekocht, bis die Roſinen ſchön aufgequollen ſind, das zerwiegte Maul und Fuß nebſt fein geſchnittenen Citronenſchalen dazu gegeben, 3 Löffel voll Zucker und 1 Löffel voll Mehl kaſtanienbraun geröſtet, damit dicklich gekocht und dann aufgetragen.

305) Kalbskopf mit Sauce blanche.

Wenn ein ſchöner halber Kalbskopf rein geputzt, gewaſchen und das Auge ausgeſtochen iſt, wird er mit dem Rindfleiſche zum Feuer geſetzt. Ehe er von den Knochen fällt, muß man ihn aus dem Sude nehmen und in einem Tiegel mit etwas Brühe warm ſtellen. Indeſſen eine Sauce blanche nach Nr. 187. fertig gekocht, röſtet oder backt man auch das noch rohe Hirn des Kopfes nach Nr. 245., grillirt die Zunge nach Nr. 243., verziert mit all dieſem den Kopf beim Anrichten auf der Schüßel recht reich, röſtet ein paar Hände voll würfelich geſchnittene, geſalzene Semmeln in heißem Fett recht ſchön gelb, ſtreut ſie theils über den Kopf, theils am Rande der Schüſſel herum und gießt vor dem Auftragen die Sauce blanche darüber.

306) Kalbsbruſt-Bug oder Kalbsgrat.

Jedes wird in beliebige Stücke gehackt, rein gewaſchen, mit einem Tuche abgetrocknet, ein wenig geſalzen, in einen Tiegel zu Suppenfett auf Glut geſetzt, mit einer gelben Rübe und mit Zwiebeln, die mit Nelken beſteckt ſind. Wenn es nun anfängt, weich zu werden und etwas Farbe zu bekommen, ſo gibt man einige

Löffel voll heißer Fleiſchbrühe dazu, läßt es damit einkochen, beſtäubt es mit Mehl, gibt fein zerwiegte Peterſilien, Citronenſchalen, auch andere Kräuter dazu, gießt, wenn es darin hinreichend gedünſtet hat, Fleiſchbrühe und Citronenſaft daran und läßt die Sauce nur ganz kurz werden. Man kann es nun noch mit Karviol, mit Schwarzwurzeln, mit Mark-, Butter- oder Kräuterklöschen nach Geſchmack verzieren.

Geflügel.

Bei Geflügel iſt zu bemerken, daß die Leber immer erſt zuletzt, wenn die Sauce ſchon fertig iſt, als einige Minuten vor dem Auftragen eingelegt werde, weil ſie ſich ſonſt verkocht.

307) Gedünſtete Hühner.

Wenn die Hühner ſehr zart und jung ſind, werden ſie hiezu, nachdem man ſie gehörig geputzt hat, nur in zwei Hälften getheilt, ſonſt aber auch in 4 Theile, ſalzt und bereitet ſie völlig eben ſo, verziert ſie beliebigenfalls auch, wie die letzte Nummer angibt, mit Karviol oder Anderem und trägt ſie auf.

308) Braun gedünſtete Hühner.

Wenn ſie zertheilt ſind, ſalzt man ſie, läßt indeſſen in einem Tiegel ein Stück Fett recht heiß werden, gibt gelbe Rüben, Zwiebeln mit Nelken, Citronenſchalen, Paſtinak, Peterſilienwurzeln und ein paar Lorbeerblätter zu dem Fette, läßt alles zuſammen ſchön dunkel andünſten, gibt endlich etwas guten Eſſig und Fleiſchbrühe dazu, womit die angekochten Wurzeln ſich ablöſen müſſen, rührt ſie völlig los, läßt ſie, wenn ſie verdeckt eine Walle gekocht haben, noch verdeckt etwas abſtehen und verkühlen, gibt erſt die Hühner hinein, die langſam eindünſten müſſen, ſtäubt, wenn die Sauce ſich eingekocht hat, Mehl dazu, läßt dieſes wieder bräunlich werden, gibt nun ein wenig Fleiſchbrühe, Wein oder Citronenſaft oder nach Geſchmack beides daran, legt die Hühner zum Auftragen, wenn ſie mild genug ſind, auf die Ragoutſchüſſel, ſeihet die Sauce durch und darüber. Eben ſo können auch Karbonaden, Kalbsbruſt, Bug und derlei gedünſtet werden. Nach Belieben können fein geſchnittene Citronenſchalen darüber geſtreut oder auch gelb geröſtete Chalotten oben auf gegeben werden.

309) Junge Hühner im Blute gedünſtet.

Dazu werden die Hühner auf folgende Art zertheilt: wenn ſie rein geputzt ſind, nimmt man den Kopf ſammt Kragen, die Flügel, die Bruſt und die hintern Bügel ab, und theilt den Stoß und Rücken in zwei Theile, daß es im Ganzen 8 Theile gibt. Dann werden ſie nach Nr. 308. gedünſtet, wenn ſie weich ſind, das Blut nebſt einem Stückchen Zucker dazugerührt und gekocht bis es dicklich iſt.

310) Junge Hühner in eigenem Saft für Kranke.

Man putzt die Hühner, zertheilt ſie in 5 Stücke, zerſtößt den Kopf, Kragen und die äußern Flügelglieder im Mörſer, gibt dieſes in einem Tiegel zu Fett, läßt es ein wenig braten, kocht es mit Fleiſchbrühe auf, ſeihet die Brühe ab, gibt das Uebrige nun wieder zu den Hühnern im Fette, ſalzt alles ein wenig, gibt eine gelbe Rübe, auch eine Zwiebel dazu, vermeidet alles Gewürz, ſtäubt, wenn die Hühner mild ſind, ein wenig Mehl dazu, läßt ſie damit anziehen, zerwiegt eine Hand voll Peterſilie, gibt ſie hinein, den zurückgeſtellten Saft von den Hühnern dazu, läßt ſie darin ein wenig einkochen und drückt dann nach Verhältniß etwas Citronenſaft dazu.

311) Fricaſſirte Hühner.

Während die Hühner nach letzter Nummer zubereitet werden, richtet man folgendes Fricaſſée zu. Zu 4 Eierdottern wird nebſt dem Safte einer halben Citrone ein Löffel voll Fleiſchbrühe gerührt, damit nach und nach 2 Eßlöffel voll Mehl angefeuchtet und während beſtändigem Rühren auf der Glut noch ein Quart Fleiſchbrühe beigegoſſen. Wenn es dicklich iſt, muß es gleich weggehoben werden, ſonſt wird die Fricaſſée grieslich. Sobald die Hühner fertig ſind, ſeihet man die Sauce dazu, und richtet ſie an. Mit dieſer Fricaſſée kann jedes zarte Fleiſch und feine Fiſche aufgetragen werden.

312) Tauben im Blute gedünſtet.

Tauben würden immer beſſer ſeyn, vorzüglich als Ragout, wenn ſie erſt einige Zeit in einer Beitze von Eſſig oder Wein, wie bei Nr. 316. angegeben iſt, gelegt würden. Dann bereitet man ſie nach Nr. 308. wie dieſe Hühner und röſtet, während das Blut mit Zucker daran gekocht wird, Chalotten, womit die Tauben beim Anrichten garnirt werden.

313) Gedünſtete Tauben anderer Art.

Man zertheilt die geputzten Tauben in 4

Theile, bereitet ſie nach Nr. 308., wie die braungedünſteten Hühner, läßt ſie aber, wenn die Sauce durchgeſeiht iſt, noch einmal mit Kappern aufkochen und trägt ſie dann auf neben Ragout-Paſtetchen oder gibt ſie als Fülle in eine Paſtete.

314) Zahme Enten braun gedünſtet.

Man zertheilt die Ente, wie folgt: der Kopf wird mit dem Kragen, in welchem das Blut feſt eingebunden ſeyn muß, weggenommen, die Flügel werden ausgelöst, die Bruſt, Hinterbügel, der Rücken und Stoß geſpalten, alles mit Eſſig ausgewaſchen, dann dem Kopfe Augen, Schnabel und der Schlund genommen, der Kopf geſpalten und der Kragen, Magen, die Flügel und Bügel in 3 Stücke zertheilt. Die Füße und Leber läßt man ganz und legt, wenn die Ente nicht erſt in Beize gebracht, ſondern ſogleich ſoll gedünſtet werden, die Leber bei Seite. Die zertheilte Ente wird in einen gehörig großen Tiegel gelegt, einige mit Nelken beſteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenſchalenſtreifchen, einige Modegewürz- und Pfefferkörner, ein Quart Eſſig und eben ſo viel Fleiſchbrühe nebſt Salz dazu gegeben und verdeckt auf guter Glut langſam gedünſtet.

Wenn ſie weich gedünſtet iſt, wird die Leber beigelegt, im Fett ein Stück Zucker ſchön kaſtanienbraun geröſtet, an die kurz eingedünſtete Sauce gekocht, dann in eine Paſtete gefüllt oder zu kleinen Paſtetchen aufgetragen.

315) Enten auf andere Art gedünſtet.

Nachdem die Enten ebenſo, wie bei letzter Nummer vorgeſchrieben iſt, getheilt worden, gibt man Salz, Pfeffer, nebſt einer ſtarken Hand voll geſchnittener Zwiebeln dazu und gießt, wenn alles ſchön in den Tiegel gebreitet iſt, Eſſig darüber, welchen man völlig daran einkochen läßt. Dann werden einige Löffel voll Mehl mit etwas Zucker im Fette geröſtet, ſchön braun dazu gerührt und damit noch gut gedünſtet. Man verwendet nach Geſchmack auch Bertram- oder Himbeern-Eſſig hiezu.

316) Alte und junge Gänſe gedünſtet.

Dieſe werden, wenn ſie zum Braten zu klein ſind, ebenſo wie die Enten auf die eine oder andere Art gedünſtet. Wenn man aber befürchtet, daß ſie zu alt und zähe, alſo gebraten nicht wohl genießbar ſeyn würden, bereitet man folgende Beitze: Man zertheilt zuerſt die alte Gans in ſo viele Stücke als man Mahlzeiten daraus bereiten will, z. B.

zu 4 Ragout wird ſie geviertheilt, zu 2 Ragout der Länge nach geſpalten, legt ſie dann in einen paſſenden Tiegel, worin man ſie nun mit Salz und Pfeffer einreibt, theilt das Geräuſch, worunter man Kopf, Kragen, Flügel, Füſſe, Magen, Leber rc. verſteht, zu den gemachten Portionen, oder nimmt es zu einem eigenen Ragout. Während alles dieſes gereinigt, getheilt, in Eſſig ſchön gewaſchen und eingeſalzen worden, muß zu einer großen Gans nebſt Geräuſch ½ Maß guten Frucht-Eſſig mit 4 bis 5 großen, mit Nelken reich beſteckten Zwiebeln, die Schale einer ganzen Citrone, einige Lorbeerblätter, ein Löffel voll Pfeffer- und Modegewürz-Körner kochend über die Gans geſchüttet und dann gut verdeckt werden. Des andern Tages nimmt man den Eſſig wieder herab, kocht ihn mit allen Gewürzen rc. gießt ihn nochmals kochend über, wiederholt dieſes, je nachdem es nöthig ſeyn möchte, um die Gans mürbe genug zu machen, noch ein paarmal, wendet aber die Theile öfters um, damit der Eſſig überall durchbeitzen kann. Zum Dünſten nimmt man dann, was man zur Portion nöthig hat, heraus, wäſcht es aus der Beitze, gibt, wenn es in der Folge nöthig wird, eine neue Beitze

daran und bereitet die Portionen willkührlich nach Nr. 314., oder nach Nr. 316., oder gänzlich auf Wildart, welches mit der letzten Portion am zweckmäßigſten geſchehen kann; wo alsdann auch Wachholderbeeren zerdrückt beigegeben werden, übrigens beim Dünſten ſich nach der Beſchreibung bei Nr. 30. (zu den Wildenten) richtet.

317) Gänſe- und Entengeräuſch zu dünſten.

Wenn es in keine Beitze gebracht worden, richtet man ſich nach der Vorſchrift Nr. 314., iſt es aber aus der Beitze gehoben, ſo wird es nach Nr. 316. zubereitet. Es kann auch eine Paſtete damit eingefüllt, oder zu Knödel und andern derlei Nebenſpeiſen oder Beilagen gebracht werden.

318) Wildenten zu dünſten.

Man zertheilt ſie, wie die zahmen Enten, bringt ſie aber meiſtens erſt in eine gute Beitze nach Nr. 316., nur werden dann gedrückte Wachholderbeeren mit dem Eſſig geſotten, Scheiben von Citronenmark und die Enten ſammt dieſer Beitze aufgekocht, bis ſie weich ſind. Dann nimmt man ſie heraus, läßt den Eſſig allein kochen, ſie mit Fett,

friſchen Wachholderbeeren und etwas Zucker dunkel werden, gibt dann vom Beitz-Eſſig durch einen Seiher etwas dazu, um den Zucker abzulöſen, röſtet Mehl mit Zucker im Fette, nimmt halb Fleiſchbrühe und halb Beitz-Eſſig, gießt nach, daß immer Saft an der Ente iſt, und gibt zuletzt, zerwiegte Citronenſchalen darübergeſtreut, die Sauce beim Auftragen über die Ente. Wenn ſie in eine Paſtete gefüllt wird, muß dieſe daneben in einer Saucière aufgetragen werden, weil ſie ſonſt den Paſtetenboden zu ſehr durchweichen würde.

319) Schnepfen zu dünſten oder auf Salmi.

Wie die Schnepfen überhaupt behandelt werden, iſt bei den Braten Nr. 570. geſagt; beim Dünſten gilt dasſelbe, nur werden ſie hier getheilt und den Wildenten gleich gedünſtet, oder man nimmt Kopf, Bruſt und Hinterbügel ab, ſtößt alles andere nebſt geröſteten Semmelbröcklein zuſammen, kocht es mit Fleiſchbrühe und etwas rothem Weine, läßt dann das Beinwerk zurück, treibt es in einem Tiegel zu Fett, worin es wieder dünſten ſoll, legt die gedünſtete Bruſt, in deren

Mitte den Kopf mit dem Schnabel eingeſteckt, nebſt den Hinterbügeln auf dieſen Koth und trägt es ſo auf, oder verziert beliebigenfalls die Schüſſel mit geröſteten Mandeln.

Verſchiedene Zubereitungen von Fiſchen und dergleichen.

320) Spiegelkarpfen im Blut gedünſtet.

Man legt den Karpfen, wie überhaupt auch jeden andern Fiſch in Waſſer, bis man ihn zubereitet, damit er ſeinen guten Geſchmack behält, ſchuppt, öffnet ihn, nimmt die Eingeweide aus, löst die Galle vorſichtig ab, faßt das Blut heraus, gibt es zu einem halben Löffel voll Eſſig, damit es nicht gerinnt, ſchneidet den Karpfen nach Verhältniß ſeiner Größe in mehr oder wenigere Stücke, ſalzt und legt ihn nebſt den Eingeweiden, wovon man nur die Galle wegwirft, in einen Tiegel zu Butter, Zwiebeln und Nelken, Lorbeerblättern und Eſſig, zu einem 2 bis 3 pfündigen Karpfen ein Quart Eſſig. Während dem Dünſten wendet man die Stücke fleißig um, röſtet indeſſen in einem Stücke Fett einige

Löffel voll Mehl mit Zucker ſchön braun, läßt es an dem Karpfen kochen, wovon man alles andere entfernt und miſcht erſt vor dem Anrichten das Blut dazu. Man kann die Sauce mit Erbſenſud, mit Fleiſchbrühe oder Waſſer ankochen und nach einem Walle anrichten.

321) Karpfen im Milchner.

Der Milchner wird, wenn der Karpfen nach letzter Nummer gedünſtet iſt, mit etwas Eſſig und Eigelb zerreihet, geſalzen, mit Peterſilie, Citronenſchalen und ein paar Nelken, welche man beim Auftragen herauslegt, aufgekocht, dann über den Karpfen, wenn er auf die Schüſſel geordnet iſt, gegoſſen, allenfalls mit klein abgetriebenen, braunen Klößchen oder derlei Beilage verziert, oder nebſtbei aufgetragen.

322) Karpfen im Rogner.

Nach Nr. 320. wird der Karpfen erſt gedünſtet, indeſſen der Rogner mit etwas Eſſig, Salz und Zwiebeln geſotten, nachher in kleine Stücke zerſchnitten, mit einem Löffel voll Butter und einem Löffel voll Mehl gelb geröſtet, nebſt fein geſchnittenen Citronenſchalen und Zwiebeln der Rogner mit etwas von

ſeinem eigenen Sude, einigen Löffeln Erbſenſud oder Waſſer und dem Blute des Fiſches aufgekocht, der Fiſch ganz oder in Stücken auf die Schüſſel gebracht und die Sauce darüber aufgetragen.

323) Blau abgeſottener Karpfen.

Wenn der Karpfen nach Nro. 320. zugerichtet, zertheilt und mit Eſſig ausgewaſchen iſt, wird er im Ganzen oder in Stücken mit Eſſig, etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer nebſt Zwiebeln mit Nelken beſteckt, Citronen, Lorbeerblätter und Gewürz in einem Tiegel langſam geſotten, auf eine Platte mit Citronenmark-Scheiben einige von den Lorbeerblättern, womit er geſotten worden, und Citronenſchalen, auch die Zwiebel mit Nelken, zierlich dazu gelegt und von dem Sude ein paar Löffel voll unter den Fiſch gegeben.

324) Karpfen und andere Fiſche zu backen.

Sie werden in 2 bis 3 Finger breite Stücke zertheilt, mit Salz gut eingerieben, in heißer Butter oder zerrührten Eiern umgewendet und mit Semmeln und Miſchung, worunter auch etwas Salz, nach Geſchmack auch Pfeffer gemengt iſt, beſtreut. So backt

man ſie ſchön lichtbraun aus heißem Schmalze und trägt ſie zu Tiſche neben Salat auf.

325) Forellen blau abzuſieden.

Von den Forellen gilt hauptſächlich, was ſchon bei Nro. 8 geſagt worden, kurz vor der Zubereitung ſie aus dem Waſſer zu nehmen und ſie geſchwind auf den Kopf zu ſchlagen, bis ſie todt ſind. Wenn ſie geputzt, aufgeſchlitzt und ausgenommen ſind, wäſcht man das Blut rein heraus, betropft den Fiſch gut mit Eſſig und legt ihn damit in kochendes Salzwaſſer, worin man ihn aufkochen läßt. Wenn er warm aufgetragen wird, gibt man etwas Eſſig in einen Tiegel, legt darin einige zierlich geſchnittene Citronenſchalenſtreifchen, Scheibchen, auch einige Kappern, ziert nach Geſchmack die Forelle mit friſchen zarten Kräutern und dem übrigen und gibt auch den warmen Eſſig darüber. Wird aber die Forelle kalt gegeben, ſo muß ſie in ihrem Sude abgekühlt werden, damit ſie die blaue Farbe nicht zu ſchnell verliert; ſtatt des warmen wird kalter Eſſig daran gegeben und dieſelbe Verzierung angewendet.

326) Geſpickte Forelle.

Nachdem ſie gemäß letzter Nr. 325 ab=

geſotten worden, ſpickt man ſie mit geſchnittenen Krebsſchweifchen, oder auch mit ſchmalen Schinkenſtreifchen, deren Ende von der Schwarte iſt; auch können ſie mit jungen, zarten Spargeln geſpickt werden, in jedem Falle aber mit einer bei Nro. 55 beſchriebenen Citronenſauce übergoſſen.

327) Einen Hecht zu braten.

Der Hecht wird rein geſchuppt, gewaſchen, aufgeſchlitzt und ausgenommen, man muß ſehr acht geben, daß die Galle, wenn man ſie von der Leber nimmt, nicht zerdrückt wird und alles andere Eingeweide, die Leber ausgenommen, da es ungenießbar iſt, weggeworfen. Dann läßt man ihn in einer Salzbeitze eine gute Weile liegen, bratet ihn gewöhnlich im Ganzen, am Spieße oder in einer paſſenden Raine auf heißer Butter, ſchmilzt zu einem 2pfündigen Hechten $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, wozu der Saft einer halben Citrone gedrückt wird und betropft ihn fleißig damit. Die Leber davon wird in wenigen Minuten kurz vor dem Auftragen ſaftig gebraten, der Hecht, wenn er fertig iſt, auf einer langen Schüſſel aufgetragen, ſchön mit Citronenmarkſcheibchen und Schalen, auch nach Geſchmack mit jun-

ger Peterſilie geſchmückt und mit einem Sträuß=chen davon die Leber in das Maul gegeben. Man kann den Hecht auch in Stücke zertheilen nebſt Sardellen, Butter und Citronenſcheiben braten.

328) Hecht in Fricaſſée.

Das bei der letzten Nummer ſchon Geſagte gilt auch hier; übrigens wird er in halb Waſſer, halb Eſſig mit Zwiebeln und Lorbeerblättern geſotten und wenn indeſſen die Fricaſſée bereitet iſt, auf die Schüſſel und die Fricaſſée darüber angerichtet.

329) Kalter Hecht in Fricaſſée.

Wenn er gehörig geputzt iſt, wird er etwas eingeſalzen in beliebige Stücke zerſchnitten und in einem Caſſerolle in Butter und Citronenſaft fertig gekocht. Nun rührt man zu einem pfündigen Hechte 3 Eidotter mit etwas Waſſer und dem Safte einer halben Citrone auf Glut etwas dicklich, ſalzt ihn ein wenig, gießt die Sauce über den Hechten auf der Schüſſel und trägt ihn, wenn er kalt iſt, auf.

330) Hecht mit Sardellen gedünſtet.

Wenn er zugerichtet und in Stücke zer=

ſchnitten iſt, wird er nebſt Salz und Pfeffer, einem Stück Butter, feingeſchnittenen Zwiebeln, Chalotten und Citronenſchalen gut gedünſtet, noch ehe er völlig fertig iſt, kleine geſchnittene Sardellen, Peterſilienkraut und etwas Citronenſaft dazu gegeben, in dieſer Sauce fertig gekocht und angerichtet.

331) Aale zu braten.

Man muß den Aal vermittelſt eines Stiftes, den man ihm durch den Kopf ſchlägt, auf dem Hackblock oder Brett befeſtigen, damit man ihm die Haut um den Kopf herum aufſchneiden kann. Dieſe wird ſo weit gelöst, bis man ſie gut faſſen kann, rückwärts über den ganzen Fiſch bis zum Schweife abgezogen, wo ſie dann abgeſchnitten wird. Dann zertheilt man ihn beliebig, läßt ihn eingeſalzen eine Weile liegen, ordnet ihn mit dazwiſchen gegebenen Citronenſpalten, bratet ihn ſo entweder am Spieße oder in der Raine, betropft ihn fleißig mit Butter, beſtreut ihn zuletzt mit Semmelbröslein und richtet ihn, wenn er dann eine ſchöne Farbe hat, an.

332) Aale blau abzuſieden.

Man läßt ihm die Haut, kocht Weineſſig mit einem Stück Butter, Lorbeerblättern,

Nelken, Salz und Pfeffer, legt ihn hinein, ziert ihn, wenn er ausgekocht iſt, auf der Schüſſel mit Peterſilie und trägt ihn mit etwas warmen Eſſig auf.

333) Aſchen, Hechte und Schleien zu ſieden.

Wenn ſie geöffnet, ausgewaſchen und geſalzen ſind, kocht man ſie in Salzwaſſer, ganzen Zwiebeln und einem Bouquete Peterſilienkraut und richtet ſie auf die Platte mit Citronenſcheiben, fein geſchnittenen Peterſilienkraut geziert in Eſſig und Oel an.

334) Gebackener Stockfiſch mit Rahmſauce.

Man wählt hievon die fleiſchigſten Theile, ſchneidet ſie ſchön gleich, ſalzt ſie ſtark und ſtellt ſie ſo in einer verdeckten Schüſſel über heißes Waſſer. Nach einiger Zeit läßt man das Waſſer, welches er gezogen hat, davon ablaufen, wendet ſie in Eiern und Mehl um, backt ſie aus heißem Schmalze, ordnet ſie auf die Platte und macht nun folgende Sauce: Man röſtet in einem Stückchen Butter ein paar Löffel voll Mehl gelb, gibt fein zerwiegte Sardellen nebſt einigem Senf darein, kocht

dieſes mit einigen Löffeln voll ſaurem Rahm auf und trägt ſie mit dem gebackenen Fiſche auf.

335) Stockfiſch mit Butter und Zwiebel.

Man ſtellt ihn mit kaltem Waſſer und einer Hand voll Salz zum Feuer, bis er fertig gekocht iſt, ordnet ihn auf eine Schüſſel, röſtet gröblich geſchnittene Zwiebeln, beſtreut ihn erſt mit etwas Pfeffer, dann mit den geröſteten Zwiebeln, oder garnirt ihn noch mit fein geſchnittenem Schnittlauche.

336) Stafade von Stockfiſch.

Wenn er nach letzter Nummer gekocht iſt, löst man ihm alle Gräten und die Haut ab, theilt ihn in ſchöne, gleiche Stücke von zwei ſtarker Finger Breite und zwei Fingerglied Länge, beſchmiert eine Reifſchüſſel oder Caſſeroll mit Butter, ſtreut Semmelbröslein hinein, legt rund um einen Boden von Semmelſchnitten, beſtreicht dieſe ſtark mit Eygelb, ſäet darüber geröſtete Zwiebeln, richtet auf dieſe eine Lage vom Fiſche, gibt geſchmolzenen Butter darüber, ſtreut fein zerwiegte Sardellen und Kappern darauf, begießt dieſe mit ſaurem Rahme, beginnt wieder vom Anfange, richtet ſo die Caſſerolle ein, bedeckt ſie zuletzt mit

Semmeln, gießt ſauern Rahm mit Eiern abgerührt und die Butter klein geſchnitten darüber. Man backt dieſe Stafade während $\frac{1}{2}$ Stunde ſchön braun, ſtürzt ſie auf die Platte und trägt ſie neben Sauerkraut oder beliebiger Sauce auf.

337) Fröſche zu backen.

Man wäſſert und reinigt ſie gehörig, ſchneidet ihnen die Tätzchen ab, ſteckt die Gliedchen in einander, daß jeder Froſch ein Kränzchen bildet, läßt ſie eingeſalzen ein wenig liegen, wendet ſie in Mehl um, taucht ſie in gerührte Eier ein, beſtreut ſie mit Semmelbröslein und nimmt auf den Kochlöffelſtiel eine Reihe, die man dann, wenn das Schmalz heiß iſt, auf einmal hineinſchwimmen und durch Rütteln der Pfanne eine ſchnelle gleiche Farbe bekommen läßt. Wenn alle gebacken ſind, gibt man ſie mit friſchen Kräutern geziert, zu Tiſche, neben grünen Salat oder neben Gemüſe.

338) Fröſche in Peterſilienſauce.

Man richtet ſie nach letzter Nummer, ſiedet ſie dann in Salzwaſſer; aber nicht mehr, als ein weiches Ei, röſtet indeſſen in einigen Löffeln voll heißer Butter etwas Mehl gelb, gibt fein zerwiegte Peterſilie dazu und von Erbſed-

ſud ſo viel, daß es eine kurze Sauce wird. Es kann aber auch eine Citronen- nach Nr. 55. oder Kräuterſauce nach Nr. 116, auch eine Fricaſſée nach Nr. 311 darüber gegeben werden.

339) Schnecken zu braten.

Man kocht ſie in kaltem Waſſer ſammt den Häuſern, bis die Blättchen herab gehen, löst ihnen die Schweife und das braune Häutchen ab, ſchneidet die Spitze nach vorn zu weg, zieht den Stachel heraus, reibt ſie mit Salz tüchtig ein, damit das Schleimige wegkömmt und ſpült ſie dann in friſchem Waſſer rein. Indeſſen dünſtet man in Butter einige Löffel voll Semmelbröslein, Citronenſchalen und Zwiebeln, rührt ſie mit Citronenſaft ab, bürſtet die Häuſer mit Salz recht rein, gibt in jedes ein Stückchen Butter, etwas von dem Gedünſteten, darauf eine Schnecke, dann wieder ein Stückchen Butter, legt ſie, wenn alle angefüllt ſind, auf ein Backblech auf Glut oder in eine Röhre, und gibt ſie, wenn ſie gebraten ſind, zu Sauerkraut.

340) Schlumpichte Schnecken.

Nach voriger Nummer werden ſie geputzt und gekocht, klein geſchnittene, harte Eidotter mit geſchnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer,

Eſſig und Oel daran gemiſcht, auch Kappern oder geriebener Kreen (Meerrettig) darauf und ſie damit zu Tiſch gegeben.

341) Bücklinge mit Eiern

Man wäſcht die Bückelhäringe, zieht ihnen die Haut ab, löst die Gräten aus, ſchneidet ſie, rührt ſie zu einem Paar, 4 oder nach Belieben auch mehrere Eier mit etwas Waſſer, miſcht auch Salz und Pfeffer an die Bücklinge, gibt ſie in einem Tiegel zu heißer Butter und wenn ſie noch ſaftig ſind trägt man ſie geſchwind auf.

342) Häringe mit Eiern.

So viel Häringe, deren jeder in drei Stücke geſchnitten wird, nachdem ſie rein geputzt ſind, dreimal ſo viel Eier werden genommen, dieſe jedes einzeln in einem Löffel gerührt, mit Schnittlauch oder Zwiebeln gemiſcht, und geſchwind in heißem Schmalz gebacken, während die Dotter noch weich ſind, vom Feuer genommen, ein Stück Häring hineingewickelt, dieſe nebeneinander auf eine Schüſſel geordnet und eine gute Erbſenbrühe oder ſaurer Rahm darüber gegoſſen, oder noch ein Paar gerührte Eier darüber und damit einige Minuten in die heiße Röhre gegeben; wenn ſie eine

ſchöne Farbe haben, trägt man ſie geſchwind auf. An die Stelle des ſauern Rahmes kann auch Dopfer mit Eiern gerührt, dennoch aber wieder Eier darüber gegeben werden, weil ſie dadurch ſaftiger werden. Die Häringe können auch wie die Bücklinge bereitet werden.

343) Häringe mit Anquillotten.

Man ſchneidet die geputzten Häringe in fingergliedlange Stücke, die Anquilotten häutet man und ſchneidet ſie in fingerdicke Scheibchen; zu zwei Stück von jedem werden 4 bis 6 Eier hart geſotten, auch dieſe dann in Scheibchen geſchnitten und auf einer Schüſſel, am Rande eine ganze Reihe von den Eierſcheibchen geordnet, in der Mitte abgewechſelt mit Ei, Häring, Ei, Anquilotten, Ei, Häring ꝛc. Wenn nun die Schüſſel voll iſt, werden geſchnittene Zwiebeln und ganze Kappern darüber geſäet, dann eine Taſſe voll guten Eſſigs mit 3 Eidottern abgerührt, oben darüber her gegoſſen und ſo oder nach Belieben mit etwas Pfeffer aufgetragen.

344) Friſche Auſtern zu braten.

Die Auſtern werden vorſichtig, daß kein Saft verloren gehe, mit einem erwärmten

(*)

Meſſer geöffnet, dann wird eine Priſe Semmelbröslein, Citronenſchalen, Gewürz und ein Stückchen Butter darauf gegeben und ſo werden ſie auf dem Roſte geordnet, nach wenigen Minuten aufgetragen und geſchwind mit Citronenſaft betropft.

345) Falſche Auſtern.

Wenn man eben Auſterſchalen hat, nimmt man ein Kalbbries und eine fette Niere, ſchneidet jedes in Stücke von der Größe einer Haſelnuß, legt auf die innere Seite jeder rein geputzten Auſterſchale ein Stückchen Fett, Brieſe, Niere und alles Uebrige, wie bei den friſchen Auſtern letzter Nummer; aber hier auch eine ſtarke Meſſerſpitze Salz dazu; ſie werden auch etwas länger auf dem Roſte gelaſſen, oder man kann die Brieſe und Niere vorher ein wenig abkochen.

Eier-, Milch- und Mehlſpeiſen.

346) Gefüllte harte Eier mit ſaurem Rahme.

Für 4 Perſonen werden ungefähr 8 Eier hart geſotten, wenn ſie geſchält ſind, entzwei geſchnitten, das Gelbe von jedem herausge-

hoben, mit einem Stückchen geſchmolzener Butter, zwei friſchen Eidottern, etwas Semmelbröslein; Pfeffer und Salz abgerührt und alle Eier wieder damit gefüllt. Nun ſchmiert man eine Schüſſel mit Butter, richtet die Eier neben einander ſchön hinein, gießt nur ſo viel ſauern Rahm dazwiſchen, daß er die Eier nicht bedeckt, ſtreut dann fein geſchnittenen Schnittlauch und Peterſilie darauf, läßt ſie in der Röhre ein wenig aufkochen, gibt ſie aber noch ſaftig zu Tiſche.

347) Harte Eier mit Green.

Es werden 3 bis 4 Eier hart geſotten, geſchält und in Scheibchen aufgeſchnitten, eine Semmel würfelich aufgeſchnitten, in heißem Schmalze geröſtet oder gebacken, nun ein Quart ſüßen Rahms mit 3 Eidottern abgequirlt und die gebackene Semmel nebſt Salz dazu gemengt. Wenn nun eine Schüſſel dick mit Butter beſchmiert iſt, legt man einen Boden von Eierſcheibchen, ſtreut darauf geriebenen Kreen, bedeckt dieſen mit Eierblättchen, gibt wieder Kreen, und zuletzt Rahm mit Eiern und Semmeln darüber, kocht es alsdann in der Röhre und trägt es in derſelben Schüſſel auf.

348) Harte Eier mit Senf.

Eier und Semmel werden geſchnitten, wie bei letzter Nummer, nun ein Quart ſaurer Rahm mit 3 Eier, Salz, feingeſchnittenem Schnittlauche, einer Taſſe voll Senf und die gebackenen Semmeln untereinander gerührt; in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel auch ein Boden von den Eierſcheibchen, hierauf von dem Eingerührten ein Theil gegoſſen, darüber Eierſcheibchen, wenn alles ſo eingelegt iſt, es in die Röhre geſetzt, aufgekocht und in der Schüſſel zu Tiſche getragen.

349) Eingerührte Eier mit Spargeln oder Schnittlauch.

Mit einem Quarte Rahm werden 4 bis 6 Eier abgequirlt, dann von in Salzwaſſer abgekochten Spargeln das Grüne gröblich geſchnitten und nebſt etwas Salz dazu gemiſcht; ſtatt der Spargeln können auch geſchnittener Schnittlauch oder verſchiedene junge Kräuter dazu gewählt werden. Man läßt alles zuſammen in einem Tiegel ein wenig aufkochen und richtet es, während es noch ſaftig iſt, an.

350) Eier in Schmalz.

Nach Gutdünken werden 6 oder mehrere Eier mit Salz und Gewürzen abgerührt, in

eine Pfanne mit heiſſem Schmalz gegoſſen, darin aufgeſcharrt und wenn ſie auf einer Seite Farbe haben, eine zweite Pfanne genommen, darin ein Stück Schmalz heiß gemacht, die Eier hinüber geſtürzt und wenn ſie nun auf der andern Seite auch ſchön braun ſind, auf eine Platte gebracht und ſchnell zu Tiſche gegeben, während ſie in der Mitte noch ſaftig ſind.

351) Gebackene Eier oder Ochſenaugen.

Man ſchlägt in kochendes Waſſer ſo viele Eier, als man backen will, doch muß man Acht geben, daß ſie nicht zerfahren; wenn ſie noch mild ſind, hebt man ſie mit dem Seihlöffel auf ein Sieb, läßt ſie da völlig abtropfen, wendet ſie dann in zerrührten Eiern um, beſtreut ſie mit Semmelbröslein, backt ſie ſchön aus heiſſem Schmalze, gibt ſie dann auf Sauerkraut, Spinat oder zu verſchiedenen Saucen und warmen Salaten.

352) Gebackene Kartoffel-Eier.

Man ſammelt ſich einige ganze Eierſchalen. Wenn nemlich ohnedieß Eier hart geſotten werden, ſchneidet man ſie der Länge nach ſammt der Schale entzwei und hebt das Ei geſchickt heraus, damit die Schalen ganz bleiben und

hebt ſie auf, ſetzt dann zum Gebrauch die ſchönſten davon an eine warme Stelle, legt, wenn ſie heiß ſind in jede ein Stückchen Butter und läßt es in der ganzen Schale herum ſchwimmen. Wenn nun auf dieſe Art jede Schale innen eine Butterhaut hat, legt man ſie bei Seite. Nun werden ohngefähr halb ſo viele Kartoffeln als Schalen da ſind, mehlicht zerdrückt, wenig geſalzen und mit Eierſchnee und Zucker ſchaumig gerührt. (Nach Belieben kann mit dem Zucker eine Stückchen Vanille geſtoſſen werden; dann muß man aber den Zucker durch feines Sieb rütteln, damit die ſchwarzen Körnchen zurückbleiben) die Schalen werden damit feſt eingefüllt und oben ſchön glatt abgeſtrichen. Nun wird entweder ein großes Citronenzeltchen verkehrt in die Mitte gedrückt, oder von Zucker, welcher ſtark an Citronen abgerieben worden; ein gelbes Blättchen hinauf geformt. Damit ſtellt man die Eier in eine heiße Röhre und gibt aus der Schale geſtürzt, als Deſſert-Confekt zu Tiſche.

353) Omuletten.

Es werden in einen Topf ſo viel Kochlöffel voll Mehl gegeben, als man hiezu Eier nehmen will, dieſe beiden mit ganz weniger

Milch angerührt zu dickem Teig, dann etwas Salz, nach und nach die Eier daran gegeben, und etwas Schnittlauch, zu jedem Ei ein großer Eßlöffel voll Milch gerührt, ein kleines Stück Schmalz in eine flache Omulettenpfanne gelegt, und wenn es heiß iſt, von dem Teig ſoviel hineingegoſſen, daß die Omulette einen Finger dick wird. Man muß ſie fleißig von unten mit dem Nudelſcharrer aufheben und das Flüſſige wieder darunter laufen laſſen, bis ſie durchaus feſt iſt und auf der untern Seite eine ſchöne Farbe hat, man ſtürzt ſie nun auf einen Teller, wendet ſie um, läßt indeß wieder ein Stückchen Schmalz heiß werden, gibt die umgewendete Omulette hinein und wenn ſie auch auf dieſer Seite eine ſchöne Farbe hat, ſtellt man ſie warm und backt die noch übrigen ebenſo. Sie werden zu Gemüſe und kaltem Salate gegeben, ſie können auch mit Spinat gefüllt werden.

354) Gebackene Omulette mit Kartoffel gefüllt.

Wenn eine ſolche Omulette nach letzter Nummer gebacken iſt, wird ſie in kleine würfeliche Stücke, dann geſottene Kartoffeln eben

ſo oder blättlich geſchnitten, nebſt fein ge-ſchnittenen und gelb geröſteten Zwiebeln mit ein paar Eiern gemengt, ein Kaſſerol dick mit Butter beſchmiert, der Teig hinein gegeben und dann in der Röhre ſchön gebacken. Man kann es auch zuvor noch mit geriebenen Parmeſankäſe beſtreuen.

355) Gebackene und gefüllte Omulette anderer Art.

Man backt 2 Omuletten nach Nr. 353., bereitet auch eine beliebige Füllung z. B. von Krebsbutter nach Nr. 514., ſtreicht dieſe fingersdick auf die eine Omulette, legt, wenn dieſe auf den Boden eines mit Butter dick beſtrichenen, paſſenden Kaſſerolls gebracht iſt, auch einige Krebsſchweifchen herum, deckt die andere Omulette auf, gießt ein halbes Quart Rahm mit zwei bis drei gerührten Eiern darüber, worunter auch etwas Krebsbutter gemiſcht werden kann, läßt es dann in der Röhre oder zwiſchen unten und oben gegebener Glut ſchön backen und ſtürzt es auf eine Platte. Statt dieſer Füllung kann eine Farce von übriggebliebenem Fleiſche, Schinken, oder von Fiſchen, auch von Spinat bereitet werden.

356) Eine mit Aepfel gefüllte und gebackene Omulette.

Wenn ein gutes Aepfelmuß nach Nr. 583. bereitet iſt, werden einige Omuletten nach Nr. 353. gebacken, eines auf den Boden eines mit Butter beſtrichenen und mit Semmelbröslein beſtreuten Kaſſerolls gelegt, von dem Aepfelmuß fingersdick darauf geſtrichen, mit einer zweiten Omulette bedeckt, darauf wieder Muß und über die letzte Omulette ein Guß von Eiern und Rahm nebſt Zucker an Citronen abgerieben, gegeben, damit nun in einer Bratröhre oder zwiſchen unter und über gegebener Glut ſchön gebacken und mit Zucker und Zimmt beſtreut aufgetragen. Statt der Aepfel kann auch ein Muß von Zwetſchgen gewählt werden.

357) Omulette von Kälberhirn oder Fiſchmilchner.

Es wird das Kälberhirn angebrüht, gehäutet, gerührt, mit 2 Eigelb nebſt gewiegtem Peterſilienkraut, Citronenſchalen und einigen Chalotten gemengt, auf der Glut mit einem Stückchen Fett etwas gedünſtet, auf eine Omulette geſtrichen, mit einer Omulette bedeckt und in einer mit Butter beſchmierten

Kaſſerolle, mit Eiern übergoſſen, gebacken, oder nachdem das Hirn oder der Milchner gerührt und mit 4 Eiern, Peterſilie, Citronen, Chalotten nebſt zwei Händen voll Semmelbröslein, auch etwas Mehl, Salz und nach Belieben Gewürz mit einem Stückchen Butter abgetrieben iſt, in eine mit Butter beſtrichene Omulettenpfanne gegeben und auf beiden Seiten ſchön hellbraun gebacken.

358) Verlorne Eier auf gebackenen Semmeln.

Wenn ein paar Semmeln in Scheiben geſchnitten und ſchön gebacken ſind, legt man eine mit Butter beſtrichene Schüſſel damit aus, ſchlägt nach Belieben 4, 8 oder mehrere Eier, je nachdem die Schüſſel groß iſt, nebeneinander hinein, ohne ſie zu rühren, beſpritzt ſie mit Salz und Gewürz, gießt zu 8 Eiern ein Quart Rahm darüber, ſchneidet einige Stückchen Butter darauf, gibt es einige Minuten in eine heiße Röhre und trägt es, wenn es fertig iſt, ſchnell auf, ehe die Eier zu hart werden.

359) Aufgelaufenes Omulett von Eiernudeln.

Man rührt 3 bis 4 Eier mit einem Löffel voll Milch und etwas Salz ab, be-

ſchmiert eine flache Pfanne mit Schmalz, gießt, wenn die Pfanne heiß iſt, einiges von den Eiern hinein und läßt es darin herum-laufen, bis dieſelbe auf dem Boden völlig damit bedeckt iſt. Wenn dieſe Eierflecke alle ſo gebacken ſind, werden ſie zu Nudeln fein geſchnitten, einige Eigelb mit Rahm abge-rührt, fein geſchnittener Schnittlauch und Salz daran gemengt, eine Schüſſel mit Schmalz oder Butter beſtrichen, die Nudeln mit dem Rahme und dem zum Schnee geſchlagenen Eiweiß hineingezogen, alles vermengt in die Schüſſel gegeben, darin zwiſchen unter und über gegebener Glut, oder in der Bratröhre aufgezogen und dann ſchnell aufgetragen.

360) Omuletten von Kartoffeln.

Wenn 5 bis 6 ſchöne mehligte Kartoffeln zerdrückt ſind, werden ſie mit einem Stückchen Butter flaumig gerührt, dann 2 bis 3 Eier nebſt etwas Salz, 2 bis 3 Löffel voll Rahm oder Milch, auch ein großer Kochlöffel voll Mehl ſchön glatt abgerührt und dann, wie andere Omulet-ten, fingersdick gebacken nach letzter Nummer.

361) Omuletten von Kartoffeln mit Mandeln.

Zu 5 bis 6 ſchön zerdrückten mehligten,

etwas geſalzenen Kartoffeln werden eine gute Handvoll Mandeln angebrüht, abgezogen und trocken auf dem Reibeiſen fein gerieben, mit 3 Löffel voll Zucker, 3 Eiergelb und dem ſteifen Schnee von 3 Eierweiß zuſammen ſchön glatt gerührt; endlich die Kartoffeln nebſt einigem ſchönen Mehle und einem Quarte guter Milch zu einem zarten Teige abgeklopft und die Omuletten davon ſchön nach Nr. 353. gebacken.

362) Eierkäſe.

Mit $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker ſtößt man entweder ein Stück Vanille oder reibt den Zucker an einer Citrone oder Orange ab, ſtößt ihn dann, ſchlägt 9 bis 10 Eier dazu, und quirlt ſie ſtark. Nun werden nach und nach 2 Maß guter Milch dazu gegoſſen, alles durch ein Sieb in eine Pfanne gegeben, es darin auf dem Feuer gerührt, bis es zum Topfer wird, dieſer in ein Modell gedrückt, welches unten einige kleine Löcher hat, wodurch die Molke ablaufen kann. Ueber Nacht wird der Käſe feſt genug ſeyn und wenn er aus dem Modell geſtürzt wird, kann er noch willkührlich verziert werden.

363) Gebackener Eierkäſe.

Von ſolchem auf letzter Nummer beſchrie-

benem Käſe werden nach Geſchmack runde oder viereckige Stücke geſchnitten, dieſe in zerrührtem Ei, in einem Gemiſche von ganz feinen Semmelbröslein, fein geriebenen, abgezogenen Mandeln, Zimmt und Zucker umgewendet, ſchnell aus heiſſem Schmalze gebacken, während ſie heiß ſind, ſtark mit Zucker beſtreut und ſogleich in eine heiße Röhre gebracht, daß der Zucker feſt werde.

364) Saurer Eierkäs.

Man kann obengenannten Käſe auch anſtatt mit Zucker und Vanille ꝛc. mit Salz und Schnittlauch bereiten. Wenn man ihn backen will, muß auch ſtatt des Zuckers und Uebrigem eine Miſchung von Kräutern, Salz und Semmelbröslein gemacht werden. Iſt er darin gebacken, ſo wird er nur auf Brodſchnitten gelegt, damit das Schmalz völlig abtropfe und mit jungen Kräutern verziert, zu Tiſche gebracht.

365) Süßer gebackener Strudel von feinem Pfannenkuchen.

Man rührt zu vier ſchönen Strudeln 8 große Kochlöffel voll Mehl mit etwas Waſſer an, gibt dann warmen Wein oder feine Liqueur dazu, doch muß der Teig noch ſehr

feſt ſeyn, rührt 4 bis 6 Löffel voll Zucker nebſt 6 Eiern nach und nach daran, zieht, noch beſſer, das Weiße von den Eiern als ſteifen Schnee hinein, und backt in einer weiten, flachen Pfanne davon vier große, aber ſehr dünne Kuchen. Damit alle ſchön gleich groß werden, iſt es gut, den Teig erſt gleichheitlich abzutheilen. In dieſe Kuchen werden nun geſchnittene Mandeln, Roſinen, Piſtazien, gewiegte Citronenſchalen oder Citronat geſtreut und etwas Zucker, Zimmt und einige Löffel voll von zerrührtem Ei mit Rahm und Zucker darauf getropft. Nun rollt man jeden auf und legt ſie alle der Länge nach in eine lange Raine, welcher mit Butter gut beſtrichen iſt. gibt nach Belieben, wenn ſie ſchön räſch gebacken ſind, auch einen Guß von Chaudeau darüber oder trägt auch eine der andern beliebigen Saucen daneben in der Saucière auf.

366) Saure, gebackene Strudel von feinem Pfannenkuchen.

Wenn Pfannenkuchen nach letzter Nummer bereitet und gebacken ſind, werden entweder 2 ſchöne Häringe geputzt, ausgegrätet. dieſe oder ein Viertelpfund Schinken gröblich zerſchnitten, 2 Hände voll Semmel-

bröslein mit länglich geſchnittenen Zwiebeln ſchön gelb geröſtet, eine Hand voll Peterſilie, und eben ſo viel junge Gartenkreſſe fein zerwiegt, dann dieſe mit etwas Mehl im Fett geröſtet, davon, wenn es ein wenig abgekühlt iſt, dünn über die Pfannenkuchen geſtrichen, darauf die Häringe geſtreut, die geröſteten Semmel und Zwiebel mit beliebigem Gewürze, auch Citronenſchalen und Saft darüber getropft, die Kuchen nun aufgerollt, ebenfalls ſo in der Raine gebacken, wie die letzte Nummer angibt, und dann neben Salat oder mit einer Kappernſauce aufgetragen.

367) Süße Strudel von Kartoffeln.

Wenn 8 bis 10 ſchöne, mehligte Kartoffeln zerdrückt und etwas geſalzen ſind, werden ſie mit einem Quart Rahm oder Milch, welche vorher mit einem Stücke Zucker, ganzen Zimmt, einem Stückchen Butter oder ſehr friſchem, reinem Schmalze aufgekocht, durchgeſeihet und wieder völlig abgekühlt worden, zu einem glatten Muße angerüht und ein Ei und ſo viel Mehl hineingemengt und geknötet, bis ſich der Teig wie ein guter Nudelteig auswalchen läßt. Man macht ſo viele Flecke, als es Strudel werden

ſollen, ſchwellt indeſſen ein paar Hände voll Mandeln, zieht ſie ab, läßt eine Handvoll ſchöner Roſinen, Weinbeeren länglich fein geſchnittene Citronenſchalen in ſehr wenig Waſſer, oder beſſer noch in feinem Roſenwaſſer oder auch in Wein mit etwas Zucker auf wenig Glut anquellen, ſie, wenn die Flüſſigkeit eingedrungen iſt, erkalten und ſtreut alles bunt auf die Strudelflecken, die dann aufgerollt in eine Kaſſerole nach der Runde oder in eine lange Raine nach der Länge zu warmer Milch mit flüſſiger Butter gelegt werden. Wenn ſie eingekocht haben, werden einige Eier mit Rahm und Zucker, der an Citrone abgerieben iſt, zerrührt, darauf gegoſſen, einige Minuten in die Röhre geſtellt und recht ſaftig aufgetragen.

368) Saure Strudel von Kartoffeln.

Es werden 8 bis 10 ſchöne Kartoffeln mehligt zerdrückt und gut geſalzen, dann ein Quart ſauren Rahmes an 2 Eier und damit die Kartoffeln nebſt ein Achtelpfund flüſſiger Butter zu Schaum gerührt, hierauf Mehl hineingemengt und geknötet, bis der Teig ſich ſchön auswalchen läßt. Indeſſen wird von Fleiſch eine Farce oder von Fiſchen ein Hachis bereitet, von dieſer kalt auf jeden Strudelfleck

ſtark Meſſerrücken dick geſtrichen, fein länglich geſchnitten, gelb geröſtete Zwiebeln und geröſtete und geſalzene Semmelbröſeln darüber geſtreut, die Flecke aufgerollt, die Strudel dann in ein mit Butter beſtrichenes Kaſſerol gelegt und mit übergoſſenem, ſaurem Rahme nebſt Kappern in die heiße Röhre gebracht. Sobald ſie eingekocht haben, mengt man noch Eigelb darauf, und gibt es aber, ehe die Eier feſt ſind, ſaftig zu Tiſche.

369) Ausgezogener Mehlſtrudel.

Man gibt in eine Kaffeetaſſe voll lauwarmen Waſſers ein wenig Salz; ein Stück Butter von der Größe eines Taubeneies, macht man flüſſig, rührt es an ein halbes Pfund Mehl, ſchlägt ein ganzes Ei und ein Eiweiß dazu, knetet es dann ſo feſt, wie einen ſchönen Nudelteig, legt, wenn er recht glatt und elaſtiſch iſt, ein warmes Tuch darauf, daß er warm bleibt und läßt ihn eine halbe Stunde ruhen. Dann legt man ein großes Hauptkiſſen, darüber ein Tiſchtuch, auf einen runden Tiſch, walcht den Teig erſt auf dem Nudelbrette in der Mitte etwas aus, und bringt den Fleck dann auf das ausgebreitete Tuch. Nun müſſen zwei Perſonen den Fleck von der Mitte nach auſſen

langſam und vorſichtig ausziehen, und zwar ſo gleich und fein, als möglich, ſo daß man eine Schrift hindurch leſen kann. Wenn er ein wenig abgetrocknet iſt, taucht man einen dicken Pinſel in warme Butter, beſtreicht den ganzen Fleck damit und mit ſaurem Rahm und ſtreut gelb geröſtete Semmelbröſeln darauf. Nun faſſen zwei Perſonen, jede eine Ecke des Tiſchtuches an, ziehen es langſam in die Höhe und laſſen den Fleck ſich, oder vermittelſt einiger Nachhülfe locker aufrollen. Wenn nun ein weiter Tiegel oder eine Raine mit Butter gut beſtrichen iſt, wird der Strudel nach deſſen Größe in eine Schnecke geformt, geſchickt in die Raine geſetzt, nur ſo viel warmer ſüßer Rahm mit Butter hineingegoſſen, daß er den Strudel nicht bedeckt; wenn er eingekocht hat und ſchön gebraten iſt, wird er abgelöst und auf eine paſſende Schüſſel gehoben.

370) Vanille- oder Chocolade-Strudel.

Wenn der Strudelfleck nach letzter Nummer ausgezogen und abgetrocknet iſt, werden 2 Tafeln feine Chocolade aufgerieben, eine Hand voll geſchälter und geriebener Mandeln mit etwas Zucker, 3 Eierdottern und dem Schnee von dieſen Eiern gut vermengt, zuerſt der Fleck

mit warmer Butter beſtrichen, die Füllung mit einem Löffel eines Meſſerrückens dick darauf geſtrichen, der Strudel alsdann mit dem auf letzter Nummer angegebenen Vortheil aufgerollt, in die Raine geformt, mit heißem Rahme und Zucker begoſſen, wie ſchon erwähnt worden, nun mit geriebener Chocolade beſtreut, in der Röhre gebacken und warm aufgetragen. Will man aber keine Chocolade nehmen, ſo wird in dem Zucker ein Stück Vanille geſtoſſen, und auch in dem Rahme zum Ueberguſſe Vanille mitgekocht, welcher Strudel dann noch feiner, als der von Chocolade iſt.

371) Krebsſtrudel.

Derſelbe Teigfleck wie bei Nr. 369. wird bereitet und ausgezogen, aber dann mit warmer Krebsbutter nach Nr. 523. beſtrichen. Es muß vorher ein gutes Krebsſchöttel nach Nr. 97. bereitet ſeyn, dann werden die ausgelösten Krebsſchweifchen darunter gemengt, der ganze Fleck damit ſchön gleich belegt, oder, wenn der Strudel ergiebiger werden ſoll, ein Paar in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmeln mit ein paar Eigelb und noch etwas Krebsbutter vermiſcht, nebſt dem Schöttel und auf dem Strudelfleck vertheilt, dieſer dann nach

Nr. 369. aufgerollt, mit Krebsbutter beſtrichen und in Rahm und Zucker ſchöne Kruſten gebraten.

372) Quark- oder Topperſtrudel.

Wenn ein Quart guten Toppers mit einem Quarte Rahm und einigen Eiern gut abgerührt und mit Roſinen und Citronenſchalen vermengt iſt, wird ein nach Nr. 369. bereiteter Strudelfleck ausgezogen, mit flüſſiger Butter beſtrichen, die Füllung darüber vertheilt, der Strudel aufgerollt, in einem Tiegel mit kochendem Waſſer angekocht, nun eine paſſende Platte in den Tiegel geſtürzt, damit das Waſſer in die Höhe ſteigt, dieſes abgegoſſen, der Strudel mit Butter überträuft und ein wenig gebraten, bis er eine ſchöne Farbe hat.

373) Strudel mit Aepfelfüllung.

Während ein Strudelfleck nach Nr. 369. bereitet wird, läßt man einige Aepfel mürbe braten, dann werden ſie aus der Schale geſtrichen, das Kernhaus herausgehoben, mit etwas heißer Butter, Roſinen, Citronenſchalen und einigem Zucker abgerührt, dieſe Füllung auf den Fleck gleichheitlich vertheilt, derſelbe nach Nr. 369. aufgerollt, mit Rahm,

Zucker und Eierdotter übergoſſen und ſchön ſaftig in einem mit Butter ausgeſchmierten Kaſſerole gebraten.

374) Markſtrudel.

Von demſelben Teige wie zu den vorhergehenden Strudeln wird auch wieder hiezu ein Fleck ausgezogen, getrocknet, mit flüſſiger Butter beſchmiert, einige Eier mit Zucker und in Würfel klein geſchnittenem Marke abgequirlt, der Fleck damit überſäet, dann aufgerollt, wie bei Nr. 369. in einem mit Butter beſchmierten Caſſerole oder einer Schüſſel ſchneckenförmig gerichtet, Rahm mit Zucker darüber gegoſſen, wenn er eingekocht hat, mit Eiern gerändert, nämlich die Eier mit Zucker zerrührt, und nach ſeiner Schneckenform darüber gegeben, ſo lange gebraten bis dieſe Eier gebacken ſind.

375) Reisſtrudel.

Zu einem Strudel für 4 bis 6 Perſonen wird ein Viertelpfund rein geklaubter, gewaſchener Reis in Milch zu einem Muß gekocht, mit Eiern, Zucker, Zimmt und etwas flüſſiger Butter vermengt, damit der Reis nicht zu feſt wird, deßhalb auch von den Eiern mehr das Weiße zum Schnee geſchlagen,

hineingegeben und weinige Dotter dazu gemengt werden muß, weil die Dotter dem Reis noch mehr Feſtigkeit und Schwere geben würden. Dieſe Füllung wird dann auf dem Fleck verbreitet, derſelbe aufgerollt, begoſſen und gebraten, wie bei Nr. 369. ſchon erwähnt iſt. Beim Anrichten kann noch Zucker und Zimmt daraufgeſtreut werden.

376) Fleiſchſtrudel.

Während der Strudelfleck bereitet, ausgezogen und getrocknet wird, dünſtet man ein Pfund Fleiſch oder nimmt von Braten, Schinken oder anderem, zerwiegt es fein nebſt Chalotten, Citronenſchalen, Kräutern, dünſtet es mit etwas Fett, nach Belieben auch Citronenſaft. Dann wird Fleiſchbrühe, nebſt Semmelbröſeln daran gemengt, ein Eigelb dazu gerührt, das Gedünſtete abgekühlt, auf den Fleck, wenn er zuerſt mit Butter beſchmiert iſt, ſchön vertheilt, nach Nr. 369. aufgerollt, geformt, gebacken in einem mit Fett oder Butter beſtrichenen Caſſerol, mit etwas ſaurem Rahme, worunter auch Kappern können gemengt werden, ſaftig aufgekocht und ſo aufgetragen.

377) Cremeſtrudel.

Es wird ein Creme bereitet von Orangen,

Nr. 369. oder anderem, nach Geſchmack, ſolcher auf dem Strudelfleck verbreitet, wenn dieſer vorher mit flüſſiger Butter beſtrichen iſt, aufgerollt, geformt wie ſchon vorher erwähnt wurde, eben ſo gebacken wie der Vanilleſtrudel Nr. 370 und mit einem paſſenden Guſſe von Wein mit Zucker, an Orangen abgerieben, oder anderem Guße vor dem Auftragen ein wenig aufgekocht und mit einiger Sauce oder paſſendem Chaudeau aufgetragen.

378) Spritzſtrauben von Brandteig.

Um einen Brandteig zu ſechs bis acht ſchönen Strauben zu machen, wird eine halbe Maß leichte Milch oder halb Waſſer und Milch mit einem Stück Schmalz von der Größe eines Hühnereies in einem Tiegel aufgekocht, und indem ſie noch heiß iſt, ſo viel Mehl hineingerührt, bis es ein feſter Teig wird, welchen man noch ſo lange arbeitet, bis er ſich vom Tiegel ablöst. Dann ſchlägt man 4 bis 5 gewärmte Eier daran, ſalzt oder zuckert ihn nach Geſchmack, taucht ein Straubenrohr von unten in heißes Schmalz, gibt von dem Teig während er noch warm iſt, hinein, läßt ihn in die paſſende Pfanne in ſehr heißes Schmalz laufen, zieht während ſtarkem Schütteln der Pfanne

den Teig nach der Runde herum, bis die Straube groß genug iſt, wendet ſie, ſobald ſie auf der einen Seite braun iſt, nach der andern, beſtreut ſie noch heiß mit Zucker und backt eine nach der andern; doch muß immer das Schmalz durch friſche Zuthat abgekühlt werden und in der Backpfanne beſtändig tief genug ſeyn, daß die Strudel ſchwimmen können.

379) Zuckerſtrauben.

In ſechs Eßlöffeln voll warmen Weines und eben ſo viel Rahm wird Schnee von 5 Eiweis gerührt, 6 Eßlöffel voll geſtoſſenen Zuckers mit Zimmt an ein Viertelpfund Mehl gemengt, hineingeklopft, und ſollte der Teig nicht dünn genug laufen, noch warmer Wein oder Rahm darangegeben. Von dieſem Teige füllt man einen Straubenlöffel, läßt ihn in heißem Schmalze ſchnell herum gehen, bis er leer iſt, rüttelt die Pfanne ſtark, wendet die Straube nicht um, biegt ſie aber, wenn ſie gebacken iſt, geſchwind über ein rundes Holz, beſtreut ſie mit Zucker und backt ſo alle andern.

380) Aepfelkücheln.

Wenn ſchöne Backäpfel geſchält, in

Scheiben geſchnitten und die Kerne ausgehoben ſind, werden ſie in ſolchem Teig, wie bei letzter Nummer angegeben iſt, getaucht, ſchön braun aus heißem Schmalze gebacken, beſtreut ſie ſchnell mit Zucker und fährt mit glühender Schaufel ſo lange darüber, bis der Zucker feſt iſt und die Küchlein eine ſchöne Glace haben.

381) Gebackene Hollunderblüthe.

Man bereitet den Teig nach Nr. 378., taucht die Blüthentrauben eine nach der andern in dieſen Teig und ſtößt ſie geſchwind in das kochende Schmalz, damit ſie ſich gleich ſchön ausbreiten. Wenn ſie gebacken ſind, gibt man ſie auf ein Sieb oder auf Brodſchnitten, damit ſich das Schmalz abſetzt und beſtreut ſie gut mit Zucker, ehe man ſie aufträgt.

Ebenſo werden Schneeballen, Brenneſſeln und Salbey, auch Semmelſchnitten und Verſchiedenartiges gebacken.

382) Gebackene Zwetſchgen, Weichſeln oder Kirſchen.

Die friſchen Zwetſchgen werden von ihren Steinen befreit, an Stelle dieſer abgezogene

Mandeln hineingedrückt, die Zwetſchgen in dem Teige nach Nr. 92. umgewendet und ſchnell gebacken, wie die Aepfel bei Nr. 380., eben ſo auch die Kirſchen und Weichſeln. Man ſchneidet dieſen nur die Stängel um die Hälfte ab, daß man ſie eben noch faſſen kann.

383) Erdäpfelküchlein.

Man rührt geriebene Erdäpfel mit Eier= ſchnee und Zucker flaumig, knetet mit etwas Mehl einen Teig davon, der ſich walchen läßt, ſchneidet aus einigen kleinen Flecken runde oder verſchiedenformige, ganz dünne, kleine Fleckchen, beſtreicht ſie mit Butter, dann dick mit Zucker und Zimmt, wendet ſie nun in dem Teige nach Nr. 378. um und backt ſie ſchön langſam aus heißem Schmalze.

384) Erdäpfelſtrauben.

Wenn ein Quart Milch mit einem Stücke Butter ſiedet, ſtreut man mit Mehl gemiſchte, geſchnittene und geſalzene Erdäpfel hinein, bis der Teig feſt iſt, ſchlägt ein Ei nach dem andern dazu, läßt ihn, wenn er dünn genug iſt, in gleichen Theilen durch das Straubenrohr nach Nr. 378. laufen und backt ihn eben ſo, wie die vorher angegebenen.

385) Brandſchmarren.

Nach Nr. 378. wird ein Teig bereitet, dieſer in heißes Schmalz in einen weiten Tiegel gegoſſen, mit dem Nudelſcharrer immer umgewendet und zerſtochen, wo er braun wird, bis alles ſchön bräunlich iſt. Es können nach Belieben geſchnittener Schnittlauch, feine Zwiebeln oder fein geſchnittene Citronenſchalen in den Teig gegeben werden.

386) Ordinärer Mehlſchmarren.

Man rührt in ein Viertelpfund Mehl ſo viel Milch nebſt etwas Salz, bis es ein ſtrenger Teig iſt, gießt einiges flüſſiges Schmalz, nach und nach einige Eier und Schnittlauch dazu, rührt ihn gut, gießt ihn in einen weiten Tiegel mit heißem Schmalze, wendet ihn, wenn er braun wird, ſticht ihn fleißig zu kleinen Bröckeln, die von allen Seiten Farbe haben ſollen, und richtet ihn, wenn er ſchön braun iſt, an.

387) Erdäpfelſchmarren.

Die geriebenen und geſalzenen Erdäpfel werden mit Mehl ein wenig angetrocknet, Eier mit Milch abgequirlt, Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, die Kartoffeln gut darin ausge=

breitet, geſchwind die Eier darüber gegoſſen, mit dem Nudelſcharrer klein bröslich zerſtoßen und ſchön räſch und hellbraun angerichtet.

388) Süßer Erdäpfelſchmarren.

Man reibt die Kartoffeln, ſtreut zugleich Zucker und Zimmt darüber, arbeitet ſie damit gut durcheinander, rührt ſie in Eierſchnee, gibt ſo viel Mehl dazu, bis ſich der Schnee abtrocknet, verbreitet es im Tiegel auf heißem Schmalze, nimmt einige Gabeln in beide Hände, womit man ihn nun behende zerreißt, bis er groß raumlich iſt und beſtreut ihn im Tiegel noch ſtark mit Zucker und Zimmt.

389) Erdäpfel-Schmarren mit ſaurem Rahme, Sardellen, übrig gebliebenem Braten oder Schinken.

Die Erdäpfel werden klein zerſchnitten, in ſaurem Rahm aufgekocht, Mehl hinein geſtäubt, die geputzten klein geſchnitten, Sardellen und gewiegte Peterſilie dazu gegeben, in die Pfanne zu heißem Schmalze gebracht, auf der untern Seite ſchön ausgebacken, theilweiſe umgewendet, wenn alles ſchön braun iſt, in würfliche Bröckeln zerhackt, geſchwind aufgetragen und eine Rogner- oder Sardellenſauce ſehr paſſend dazu gegeben. Es können ſtatt

den Sardellen auch kleine Häringe, Schinken, Braten oder Bücklinge genommen werden.

390) Semmelſchmarren.

Halb harte Semmel werden in dünne Schnittchen aufgeſchnitten, zu 3 Semmel 6 Eier mit Rahm gerührt und eine Weile ſtehen gelaſſen, bis der Rahm mit den Eiern in die Semmeln gedrungen iſt. Man rührt ſie nun in einen Teig nach Nr. 378. und backt dieſen Schmarren ebenſo, wie jenen.

391) Aepfelſchmarren.

In den Teig bei dem Zucker=Schmarren von Nr. 379. werden einige fein aufgeſchnittene Aepfel, nach Belieben auch fein geſchnittene Citronenſchalen gemengt und ebenſo gebacken, wie bei Nr. 385. der Brandſchmarren.

392) Erdäpfelſchmarren ohne Eier und Milch.

Man nimmt die Erdäpfel auf das Nudelbrett, breitet ſie, wenn ſie gerieben ſind, recht aus, beſtäubt ſie mit Mehl und Salz, ſchüttelt ſie um und über ſich, wirft ſie dann in einen Tiegel mit heißem Schmalz, bratet dieſen Schmarren langſam räſch und gibt ihn zu Rogner=, anderer Sauce oder Compote.

393) Erdäpfelſchmarren ohne Mehl und Milch.

Man zerdrückt die Kartoffeln warm, gibt ſie in eine Schüſſel, ſchlägt Eier daran, gibt Salz oder auch etwas Zucker dazu, röſtet in Butter eine Hand voll Semmelbröslein gelb, ſcharrt ſie ſtark unter die Kartoffeln im heißen Schmalze und richtet, wenn ſie ſchöne Farbe haben, den Schmarren geſchwind an, ehe er zu trocken wird.

394) Quark oder Topperſchmarren.

Eine halbe Maß Topper wird mit ſaurem oder ſüßem Rahm fein abgerührt, mit Mehl abgetrocknet, in einem Tiegel nebſt Kümmel und Salz auf heißes Schmalz gebracht und fein bröslich gebacken.

395) Reis- und Griesſchmarren.

Wenn von $\frac{1}{8}$ Pfunde Gries oder Reis ein Muß gekocht iſt, läßt man es erkalten, ſchlägt ein paar Eier dazu, rührt etwas Butter und Mehl daran, gibt alles nebſt Zucker und Zimmt in heißes Schmalz in die Pfanne, zerſtoßt es mit dem Scharrer ſchön gleich, und beſtreut ihn beim Auftragen reich mit Zucker und Zimmt.

396) Quark- oder Toppernudeln.

Man treibt eine halbe Maß abgetrockneten Topper mit 2 Löffel voll flüſſiger Butter ab, ſchlägt zwei Eier dazu, gibt etwas Salz daran und ſtäubt ſo viel Mehl darauf, bis es ein feſter Teig wird, der ſich walchen läßt. Wenn er einen kleinen Finger dick ausgewalcht iſt, werden länglicht viereckige Nudeln kleinen Fingers groß aus dem Flecke geſchnitten, in Mehl umgewendet, in eine mit Butter beſtrichene Raine geſetzt, heißes Schmalz dazu gegoſſen, worin man ſie auf beiden Seiten ſchön braun werden läßt, ſüßer oder ſaurer Rahm dazwiſchen gegeben und ehe dieſer eingekocht iſt, ſaftig angerichtet.

397) Semmel-Nudeln.

Man ſchneidet halb harte Semmeln (Milchbrode) in Spalten, betropft ſie mit Milch, zerkleppert, ſobald ſie angeſchwollen ſind, eben ſo viele Eier, als man Semmeln nimmt, richtet ſie, nachdem die Semmeln mit Zucker und Zimmt beſtreut ſind, in eine mit Butter beſtrichene Raine, läßt ſie ein wenig Farbe bekommen, gießt, wenn ſie umgewendet ſind, die Eier darauf, welche auch mit etwas Rahm und Zucker gemiſcht ſeyn

können, ſticht, während die Eier noch recht ſaftig ſind, die Nudeln mit einem Löffeln oder Scherrer heraus, läßt an jeder Nudel gleich- viel Eierraumeln, beſtreut ſie ſtark mit Zucker und Zimmt und trägt ſie warm auf.

398) Semmelnudeln anderer Art.

Die Semmeln werden abgerieben, in 4 Theile geſchnitten, jeder Theil ein wenig zu- gerundet, mit Roſenwaſſer, Wein, Meth oder Liqueur ſo viel beſpritzt, bis ſie weich werden und anquellen, in eine geräumige Raine in heiße Butter neben einander gegeben, in die Röhre geſetzt, gerührte Eier mit Rahm darauf gegoſſen und wenn ſie zu kochen anfangen, geſtoſſener Zucker auf jede Nudel geſtreut, damit ſie auch oben ſchnell eine ſchöne Farbe bekommen. Man kann auch eine Priſe fein- geſchnittener Mandeln auf jede Nudel geben, muß aber, ehe dieſe ſehr gelb ſind, die Nu- deln geſchwind ausſtechen und mit gleichen Kanten von Eierraumeln auf die Schüſſel ordnen. Dieſe Speiſe iſt ſehr ſchnell berei- tet und figurirt doch als eine der feinſten, ſüßen Nebenſpeiſen.

399) Erdäpfel-Nudeln.

Mehlige Erdäpfel werden warm zerdrückt,

mit Mehl, etwas Salz und ein paar Eiern der Teig angeknetet, etwas Milch mit flüſſiger Butter dazugegeben und unter der Hand, bis er recht glatt und zart iſt, gearbeitet. Nun macht man Laibchen daraus, dreht dieſe zu langen dicken Schnüren, ſtutzt mit dem Meſſer fingerlange Nudeln herab, bemehlt ſie gut, legt ſie in eine Raine oder Tiegel neben einander in heißes Schmalz, gießt, wenn ſie Farbe haben, Rahm mit Eier und Zucker darauf, läßt dieſe anraumeln, und trägt ſie ſaftig auf.

400) Geſtutzte und geſchnittene Nudeln in Milch abgetrocknet.

Wenn man einen ſchönen Nudelteig angemacht hat, wird er nicht ſo dünn, wie zu Suppennudeln ausgewalcht, in Streifen, wieder in ſtarke Meſſerrücken dicke Nudeln geſchnitten, in einem Tiegel Milch mit Butter heiß gemacht, dieſe Nudeln darin eingekocht, Butter nachgegeben, und wenn ſie fleißig umgewendet worden und durchaus ſchöne Raumeln haben, zu Tiſche gebracht. Man kann auch für einige Kreuzer Vanille in der Milch mit aufkochen laſſen, oder eine Krebsbutter in der Milch mitkochen, ehe dieſe an die Nudeln gegoſſen wird.

401) Eine Eskadron von gefüllten Semmelnudeln mit Chaudeau.

Von einer beliebigen Anzahl harter Semmeln wird die Rinde abgerieben, die Semmeln in 4 Theile geſchnitten, und mit Milch befeuchtet. Zu 8 Semmeln wird z. B. ein Quart Wein mit 4 Eierdottern und 4 Loth Zucker abgerührt, ein Viertheil hievon verwendet, mittelſt eines Pinſels die Semmeln beſtrichen, welche auf eine große, länglicht viereckige Oblate geſetzt und dieſe wieder auf ein Blech gelegt werden, jedoch ſo, daß ſie mit der kleinen flachen Seite aufſitzen und mit der größern alle zu einer Seite der Länge nach hinſehen. Wenn ſie ſchön beſtrichen ſind, werden ſie einen Augenblick in eine warme Röhre gegeben zum Trocknen und ſogleich wieder herausgezogen. Indeſſen müſſen ſo viele Weichſeln oder Kirſchen mit verkürzten Stängeln, als Semmeltheile da ſind, in Wein mit Zucker, Gewürzen oder Zimmt angekocht ſeyn, man drückt dann jedem Semmeltheile auf dem Giebel eine ſolche Kirſche ein, daß der Stängel und noch ein Käppchen der Kirſche ſichtbar bleibt. Nun werden ſie wieder in die Röhre gegeben, daß ſie heiß bleiben, indeſſen von dem übrigen Wein mit Eiern und dem ab-

geſeihten Safte der Kirſchen auf Glut ein ſchö-nes Chaudeau nach Nr. 636. gequirlt, dieſes auf die Raine zwiſchen die Semmeln gegoſſen und ſo die Oblate mit der ganzen Eskadron, wenn ſie ſehr groß iſt, über zwei Platten auf-getragen. Bei Tiſche werden ſie dann einzeln mit einem Meſſer oder Löffel abgehoben.

402) Ordinäre Semmelnudeln.

Die Semmeln werden nach letzter Num-mer hergerichtet, mit Milch befeuchtet, in einen Tiegel mit flüſſigem Schmalze geſetzt, mit Zucker und Zimmt beſtreut, oder mit Salz, Schnittlauch und Kümmel, dann zu 4 Semmeln ein Quart Milch mit 4 Eiern zerrührt, darüber gegoſſen und wenn ſie Rau-meln haben, aufgetragen.

403) Gefüllte Milchbrödchen.

Die Milchbrode werden entzwei geſchnit-ten, mit der Rindenſeite auf eine Schüſſel geſetzt und ſoviel Milch dazu gegoſſen, daß ſie darin ſtehen; es kann in dieſer Milch auch Zucker gekocht werden, dann muß ſie aber erſt wieder verkühlen. Indeſſen wer-den gereinigte Weinbeeren und Roſinen in etwas Zucker, Zimmt und Waſſer auf Glut

geſetzt, bis ſie groß aufgelaufen ſind, und die Flüſſigkeit eingeſaugt haben. Hierauf nimmt man aus jeder von den Semmeln, welche indeſſen weich geworden ſind, mit einem Löffel von der Krume heraus, gibt das Ausgehobene nebſt Zucker, feingewiegten Citronenſchalen und einem Eigelb zu den Weinbeeren, mengt es gut untereinander, läßt es eine Minute auf Glut anziehen, füllt die Brödchen gleichheitlich damit, ſetzt ſie dann in Rahm mit Zucker und Eiern abgerührt, in die Röhre und trägt ſie, ſobald ſie Farbe haben, ſammt der Schüſſel auf.

404) Milchbrödchen in Krebsbutter mit Füllung.

Dieſe werden auf gleiche Art bereitet, wie letzte Nummer angibt, nur ſtatt der Weinbeeren ein oder ein paar Krebsſchweifchen nebſt Butter zu den Semmeln gerührt, eingefüllt, und die Begießung mit Rahm und Krebsbutter nach Nr. 523. bereitet, aber nach letzter Nummer aufgetragen.

405) Milchbrödchen mit Schinken- oder Bratenfüllung.

Wenn die Milch- oder Semmelbrödchen nach Nr. 403. zugerichtet ſind, wird zu 8

Bröbchen ein Achtelpfund Schinken gewiegt, dieſer mit Speck, einem Eidotter, Kräutern und Zwiebeln vermengt, ein wenig gedünſtet, in die Bröbchen gefüllt, und ſaurer Rahm darüber gegeſſen, worin man nun die Bröbchen aufkochen läßt. Wenn Braten gewählt wird, kann ſtatt ſauren Rahmes auch ſüßer Rahm mit Eiern genommen, in die Füllung von Braten auch Sardellen oder Roſinen gemiſcht, übrigens nach Nr. 403. gebraten und aufgetragen werden.

406) Milchbröbchen mit Compotfüllung.

Es wird ein Compotmuß nach Nr. 470. bereitet und die Semmeln nach Nr. 403. hergerichtet. Während das Compot dünſtet, weichen ſich die Bröbchen gehörig auf, und nun füllt man ſie und gibt ſie mit Chaudeau nach Nr. 636. zu Tiſche. Ebenſo können ſie mit Creme, mit Chocolade, mit Meth gefüllt, und mit paſſendem Chaudeau aufgetragen werden. Die mit Chocoladefüllung ſind mit Weinſauce nach Nr. 35. und jene mit Methfüllung mit einer Roſinenſauce nach Nr. 271. ſehr angenehm.

407) Milchbröbchen mit Reis- oder Griesfüllung.

(Bei ſehr geringen Koſten eine ſehr nahr-

haft und ergibige Zuſpeiſe.) Man kocht zu 6 Semmeln von einem Viertelpfunde Reis oder Gries ein Muß nach Nr. 422. oder 423., füllt die Bröddchen, wenn ſie aufgeweicht ſind, wie die Nr. 403. angibt, und innenher gut mit Zucker und Zimmt beſtreut, mit dem Muße recht gefüllt, etwas ſtark gehäuft ſind, beſtreut ſie wieder mit Zucker und Zimmt und läßt ſie in Rahm mit Eiern und gewiegten Citronenſchalen etwas einkochen, wie nach Nr. 403.

408) Mit Topper oder Quark gefüllte Milchbröddchen.

Man rührt den Quark mit Eiern, Zucker und Weinbeeren, oder mit Salz, Kümmel, Schnittlauch und etwas Butter zart, füllt ſolche wie Nr. 403. beſchriebene Milchbröddchen damit gehäuft voll, beſtreut ſie wieder entweder mit Zucker und feingeſchnittenen Citronenſchalen oder mit Kümmel und Schnittlauch, gießt verſüßten oder geſalzenen, ſüßen oder zu letzterem auch ſauren Rahm darüber, läßt ſie einkochen und gibt ſie ſammt der Schüſſel oder Raine, worin ſie gebraten ſind, zu Tiſche.

409) Topper-Pfanzeln.

Wenn der Topper mit gutem ſüßen Rahme zerrührt iſt, (man rechnet zu einem Quart Topper ein Quart vom beſten Rahme), ſo wird ein Achtelpfund friſche Butter abgetrieben, bis ſie zu Schaum geworden iſt, 4 bis 5 Eigelb mit dem Topper in die Butter gerührt, 4 bis 5 Löffel voll Zucker, ein paar Hände voll kleiner, gereinigter Weinbeeren, von einer halben Citrone die fein zerwiegte Schale und zuletzt der Schnee von 5 Eiern, oder wenn man will, eine Hand voll abgezogener, zerſchnittener Mandeln dazugemengt, ein Pfanzelmodell mit Butter beſchmiert, mit Semmelbröſeln beſtreut, der Teig hineingebracht, ſchön gebacken und auf eine Platte zum Auftragen geſtürzt.

410) Topper-Pfanzeln anderer Art.

Man rührt ein Achtelpfund Schmalz oder Butter zu Schaum, rührt ein paar gewärmte Eier dazu, gibt ein Quart ſauren Rahm, ein Quart Topper, Salz, feingeſchnittenen Schnittlauch, geſtoßenen und geſiebten Annis oder Kümmel, oder auch ſtatt deſſen zerwiegte Sardellen hinein, füllt, wenn alles gemengt iſt, ein Modell, welches mit Butter

beſtrichen und mit Semmelbröſeln beſtreut iſt, damit, backt das Pfanzel ſchön, ſtürzt es auf eine Platte und trägt es auf.

411) Nudel=Pfanzeln.

Wenn ſchöne, geſchnittene Nudeln nach Nr. 12. fertig ſind, brüht man ſie, flößt ſie ab, reibt Parmeſankäſe, beſtreicht ein Pfanzelmodell mit Butter, ſtreut es mit Semmelbröſeln aus, macht eine Lage von Nudeln auf den Boden, gibt darüber geröſtete Semmelbröſeln, dann eine Lage Käſe, wieder Nudeln, Bröſeln und Käſe, bis zuletzt Nudeln alles decken, übergießt dieſe mit heißer Butter, mit ſaurem oder ſüßem Rahme, ſtürzt es, wenn es langſam gebacken und eine ſchöne Farbe hat, aus dem Modell und trägt es auf.

412) Fridaternudel=Pfanzeln.

Dieſe werden nach Nr. 48. gebacken und geſchnitten. Dann wird ein Modell mit Butter beſtrichen, mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, die Nudeln hineingegeben, dazwiſchen Weinbeeren, Zucker und Citronenſchalen geſtreut, dazwiſchen dann Rahm mit Eiern abgerührt, und wieder Nudeln darauf gegeben, ſchön gebacken, aus dem Modell geſtürzt und aufgetragen.

413) Fridaternudel-Pfanzeln mit Krebſen.

Wie bei den vorigen Nummern wird ein Modell mit ſolchen Nudeln auf dem Boden belegt, Krebsbutter mit Rahm gemengt darauf geſtrichen, Krebsſchweifchen darauf geſtreut, Nudeln und Rahm mit Krebsbutter, dann Schweifchen, zuletzt Nudeln und Rahm eingefüllt, gebacken und wie andere Pfanzeln aufgetragen.

414) Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken.

Dieſes wird nach voriger Nummer bereitet, nur ſtatt der Krebſe gewiegter Schinken und Kappern in Lagen gegeben oder untereinander gemengt, mit ſaurem Rahm und Kappern begoſſen, gebacken, wie letztere und eben ſo aufgetragen.

415) Fridaternudel-Pfanzeln mit Aepfeln.

Es wird wie vorhergehendes zubereitet, die Aepfel werden zu Muß verkocht mit Wein und Weinbeeren, ſchichtenweiſe zwiſchen die Nudeln gebreitet, fein zerwiegte Citronen oder Orangenſchalen hineingemiſcht, mit Wein-Chaudeau nach Nr. 636. aufgekocht und aufgetragen.

416) Semmel-Pfanzeln.

Von einigen halbharten Semmeln werden Scheiben geſchnitten, dieſe in flüſſiger Butter eingetaucht, mit Zucker beſtreut, in Ei umgewendet, dann auch mit Semmelbröſeln beſtreut, und ſo aus Schmalz gebacken, in eine mit Butter beſchmierte Raine ſchichtenweiſe gelegt, dazwiſchen Rahm und ſo viele Eier gegoſſen, als man Semmeln dazu nahm und wenn es gut ſaftig eingekocht hat, entweder mit der Raine oder Schüſſel, in der es gebraten iſt, aufgetragen oder herausgeſtürzt.

417) Semmelpfanzeln anderer Art oder verſoffener Kapuziner.

Semmeln werden in 4 Spalten getheilt und in geſalzenen und mit Eiern abgerührten Rahm geweicht. Darauf nimmt man ſie heraus, backt ſie aus heißem Schmalze, beſtreut ſie geſchwind mit Zucker und Zimmt, belegt damit eine Kaſſerole oder Schüſſel, gibt ein paar Hände voll gereinigte Roſinen darauf, Wein mit Zucker und Zimmt darüber und trägt es, wenn es aufgekocht hat, mit der Schüſſel auf.

418) Leberpfanzeln.

Wenn 1 Pfund Leber ausgeblutet und

gehäutet iſt, wird ſie zerwiegt, mit Chalotten, Citronenſchalen, Majoran und etwas Speck, mit 2 bis 3 Eiern abgerührt, und Salz und ſo viel Semmelbröſeln hineingeweicht, bis es ein feſter Teig iſt, der dann ſtark abgeklopft und weil die Leber ſehr anzieht, entweder mit Schnee von einigem Eiweiß oder einer Taſſe guter Milch angefeuchtet werden muß. Man kann nun auch einige Hände voll gereinigter Weinbeeren, Roſinen, und, will man dieſes Pfanzel ganz ſüß bereiten, noch ein Stück Zucker in der Milch aufkochen und dieſe wieder abkühlen, ehe man ſie daran gibt. Nun beſtreicht man ein Modell dick mit Butter, ſtreut Semmelbröſeln hinein, gibt den Teig in den Modell, läßt das Pfanzel ſchön braun backen, ſtürzt es auf eine Platte, beſteckt es mit Mandeln; gießt eine ſüße, nämlich eine Roſinen- oder Weinſauce darüber, und gibt es ſo zu Tiſche.

419) Griespfanzel.

Wenn zu einem Pfanzel für 4 Perſonen ein Viertelpfund Gries mit Milch oder Waſſer abgekocht worden, rührt man die Schale von einer halben Citrone, etwas Salz, nach Geſchmack Zucker, auch etwas guten

Rahm und 2 bis 3 Eier daran nebſt einem Stückchen zerfloſſener Butter, ſchlägt es bis es glatt iſt, gibt es dann in ein mit Butter beſtrichenes und mit Semmelbröſeln ausgeſtreutes Pfanzelmodell, backt es und beſtreut es heiß mit Zucker und Zimmt.

420) Reis=Pfanzel.

Dieſes wird eben ſo bereitet, wie das Gries=pfanzel und, mit Zucker und Zimmt beſtreut, aufgetragen; nur muß es etwas mehr Zuthat von Milch bekommen, weil der Reiß ſich feſter kocht, als der Gries.

421) Kartoffel=Pfanzel.

Wenn 6 bis 10 ſchöne Kartoffeln mehlicht zerdrückt ſind, rührt man eine Taſſe gute Milch nebſt Salz, nach Geſchmack Zucker, auch fein zerwiegte Citronenſchalen, etwas Mehl und eine Hand voll Weinbeeren dazu, füllt ein Modell damit, wie bei den vorigen Pfanzeln, und backt es ſchön. An die Stelle der Weinbeeren kann auch Schnittlauch gewählt werden, dann bleibt aber der Zucker weg.

Verſchiedene Müſer und Auflaufe.

422) Reis-Muß (Koch).

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Reis werden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Maß Milch gerechnet, der Reis zuerſt mit heiſſem Waſſer angebrüht, wieder mit reinem heißem Waſſer zum Feuer geſetzt, bis er gebrochen iſt, dann herausgenommen, mit Milch aufgekocht, bis er recht mild geworden, fleißig gerührt, öfters Milch dazu gegeben, wenn er zu feſt werden will, und beim Anrichten erſt mit Zucker und Zimmt beſtreut.

423) Gries-Muß (Koch).

Man ſtellt eine Maß Milch über Glut, säet, wenn ſie kocht ein Quartglas voll Gries unter beſtändigem Rühren hinein, kocht ihn mit einem Stückchen Butter und etwas Zucker recht dick, gießt, wenn er zu dick werden will, fleißig Milch dazu und ſtreut beim Auftragen Zucker und Zimmt darüber.

424) Semmel-Muß.

Es wird auf eine harte, aufgeriebene Semmel eine Maß gute Milch gerechnet, die Milch in einer Pfanne auf Feuer gege-

ben, ſobald ſie ſiedet, die Semmeln hineingeſäet, rührt dieſes mit einem Stückchen Zucker und Butter ſchön gleich, läßt es ein wenig einkochen, gibt zuletzt 1 oder 2 mit Milch abgerührte Eidotter dazu, rührt es auf ſchwacher Glut eine Weile und beſtreut es auch beim Anrichten, wie die Vorigen mit Zucker nach Geſchmack auch mit Zimmt.

425) Erdäpfelmuß mit Milch.

Wenn die Kartoffeln warm geſchält, zerdrückt und ein wenig geſalzen ſind, werden ſie in eine Schüßel gebracht, mit lauwarmer Milch zu feinem Muß abgerührt, das Gelbe von einigen Eiern nebſt Zucker dazu gegeben, bis es ein ganz dünnes, laufendes Muß iſt, dann ſtäubt man Mehl daran, läßt es damit etwas dick kochen, gießt aber gleich wieder warme Milch nach, bis es gehörig ausgekocht iſt; es können auch gereinigte Roſinen oder Schnittlauch dareingegeben oder nur mit Zucker und Zimmt aufgetragen werden. Extra fein wird es durch mehrere Zucker-Zuthat, welche an einer Citrone oder Orange abgerieben, oder mit Vanille geſtoſſen worden, und mit geſtoſſenen Mandeln aufgekocht iſt. Beim Anrichten wird es mit Zucker oder ge-

riebener Chocolade beſtreut, und dieſer mit einer glühenden Schaufel feſtgebrannt, wie bei Creme.

426) Auflauf von Erdäpfeln.

Man kocht einen Brei oder Muß nach letzter Nummer, läßt es völlig erkalten, gibt noch einige Eier, etwas Rahm, Zucker und flüſſige Butter dazu, klopft es, bis alles recht glatt iſt, gießt es dann in ein mit Butter beſtrichenes Modell, beſtreut es, wenn es eine ſchöne Farbe hat und hoch aufgegangen iſt, geſchwind mit Zucker und Zimmt und richtet es an.

427) Auflauf von Reis.

Wenn ein Reismuß nach Nr. 422. bereitet und etwas erkaltet iſt, rührt man einige Eier daran, beſtreicht ein großes oder mehrere kleine Modelle und backt darin den Auflauf wie den vorhergehenden. Auch können Citronenſchälchen oder etwas an Citronen abgeriebener Zucker darin gekocht werden.

428) Gries-Auflauf.

Man reibt an einer Citrone ein Stück Zucker ab, gibt es in ein nach Nr. 423. bereitetes Muß nebſt einigen Eiern und Rahm,

und backt es dann wie bei Nr. 427. Ebenſo wird auch der Semmelauflauf bereitet und gebacken.

429) Auflauf von Kindsmuß mit Vanille.

Man nimmt zu 1 Maß Milch 4 bis 5 Löffel voll Mehl, rührt dieſes mit etwas Milch zu dickem Teige, gibt nach und nach alle Milch daran, kocht es während beſtändigem Rühren dicklich, läßt es auskühlen, rührt 4 bis 6 Eigelb und nach dieſem auch den Schnee von 6 Eiweiß nebſt ein paar Loth Zucker, welcher mit Vanille geſtoſſen iſt, darein, beſtreicht eine Reif- oder Randſchüſſel mit Butter, rührt das Muß hinein, läßt es in der Röhre oder zwiſchen unter und übergegebener Glut ſchön auflaufen und zu ſchöner Farbe backen und beſtreut es beim Anrichten mit Zucker.

430) Auflauf von ſchwarzem Brode.

Wenn man ¼ Pfund Butter zu Schaum gerührt hat, ſchlägt man nach und nach 4 bis 6 Eier dazu, wovon aber das Weiße zu Schnee zurückbehalten wird, reibt ein halbes Pfund gutes, trockenes, ſchwarzes Brod fein auf, befeuchtet dieſes mit einem Glas voll rothen Weines, gibt dieſes zu Butter, Eier und ei-

ner Hand voll abgezogener, fein geſtoſſener Mandeln, Nelken und Zimmt, in eine mit Butter beſtrichene Reifſchüſſel oder Modell, backt es nach Nr. 429. und trägt es mit Zucker beſtreut auf.

431) Citronen- oder Orangen-Auflauf.

Man reibt 4 Loth Zucker an einer Orange oder Citrone ab, ſtößt eine Hand voll Mandeln, rührt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum, gibt 5 Eidotter daran, ſchlägt von 5 Eiweiß einen Schnee, gibt, wenn in die Butter mit Eiern Semmelbröslein, ſo viel ſie anziehen, gerührt ſind, Zucker, Mandeln und Eiſchnee dazu, rührt alles zart, gibt es in eine Reifſchüſſel oder Modell und backt es in der Röhre. Beim Auftragen wird es mit Zucker beſtreut.

432) Bisquit-Auflauf.

Hartes übriggebliebenes Bisquit iſt dazu verwendbar, welches man fein ſtößt, man gibt noch einigen Zucker dazu, rührt einige Eidotter und den Schnee von ſo vielen Eiern dazu, bis alles zu einem dünnen Muß wird, und backt es eben ſo, wie den Auflauf bei letzter Nummer.

433) Krebs-Auflauf.

Es wird ein Viertelpfund Krebsbutter ab-

getrieben, einige Löffel voll Krebs-Schöttel nach Nr. 98. mit 4 Eidotter zerrührt, geſtoſſene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu gegeben, der Schnee von 4 bis 5 Eiweiß hineingezogen, alles gut durch einander gemengt, zuletzt nach Belieben 15 bis 18 Krebsſchweifchen hineingelegt und wie jeder der vorhergehenden Auflaufe gebacken.

434) Aepfelmuß-Auflauf.

Zu einem Auflauf für 4 Perſonen können 8 ſchöne große Aepfel gebraten werden. Man drückt das Mark heraus, befreit ſie von der Kernkapſel, zerſchmilzt 4 Loth geſtoſſenen Zucker, gibt dieſem nebſt dem Schnee von 4 Eierweiß und einem Stücke an einer Citrone abgeriebenen und geſtoſſenen Zucker dazu, rührt alles recht ſchaumig, häuft es auf einen Teller zu einem Berge in die Höhe, ſtellt es in eine abgekühlte Röhre mehr zum Trocknen als zum Backen und trägt es, wenn es aufgelaufen iſt, geſchwind auf.

435) Chocolade-Auflauf.

Für 4 bis 6 Perſonen werden 2 Täfelchen oder 4 Loth Chocolade fein gerieben oder geſchabt, mit ſüßem Rahme zu einem ſtarken Teige gerührt, verdeckt etwas ſtehen gelaſſen,

4 Loth gute, friſche Butter zu Schaum, dieſes mit 4 Eiern recht zart gerührt, eine Hand voll geſtoſſener Mandeln nebſt dem Chocolade und zuletzt, wenn alles ſchön gleich vermengt iſt, der Schnee von 4 bis 6 Eiweiß hineingezogen, ein Modell damit gefüllt, ſchön gebacken und mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

436) Kälber-Milz-Auflauf.

Man nimmt 3 bis 4 ſchöne Milze, klopft ſie ſtark, ſtreicht ſie aus und zerrührt das Ausgeſtrichene recht ſchaumig. Die Häute kann man noch in einer Suppe mitkochen, wodurch ſie eine etwas bräunliche Farbe bekömmt. Wenn nun auch $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt und mit 4 bis 5 Eidottern nebſt der Milzfüllung zart geklopft, die Schale einer Citrone nebſt Salz, Gewürz, Chalotten und dem Safte einer Citrone gut vermengt iſt, wird ein Schnee von 6 Eiweiß hineingezogen, dann gebacken, wie die Auflaufe bei den vorhergehenden Nummern.

437) Lungen-Auflauf.

Von einer nach Nr. 279. geſottenen Lunge wird $\frac{1}{2}$ Pfund fein zerwiegt, eine Hand voll Roſinen und Weinbeeren gereinigt, mit der Lunge in etwas Fett gedünſtet, $\frac{1}{8}$ Pfund But-

ter zu Schaum gerührt, mit 4 Eiern abgeklopft, mit der abgekühlten Lunge und fein geriebenen Semmelbröslein abgetrieben, geſalzen, Citronenſchalen, Peterſilie fein zerwiegt, hineingerührt und in einem Kaſſerole oder einer Reifſchüßel gebacken, wie die Auflaufe in vorigen Nummern.

438) Auflauf von Bratenreſten.

Wird ebenſo bereitet, wie der Lungen-Auflauf, nur kann hier z. B. mehrerlei Fleiſch von Geflügel, Schinken und anderes benützt werden; wenn man es nicht erſt dünſtet, muß es mit etwas heiſſer Butter begoſſen werden, damit es nicht zu trocken iſt.

439) Semmel-Auflauf, ganz ordinär.

Man quirlt 4 Eier mit einem Quart Rahm ab, gibt etwas Zucker an Citronen abgerieben hinein und begießt damit 3 fein aufgeſchnittene, halb harte Semmeln. Wenn dieſe ſich darin gut verweicht haben, zerrührt man ſie und gibt, es wie einen Brei in eine mit Butter beſtrichene Reifſchüſſel; in kurzer Zeit iſt es aufgezogen und fertig.

Verſchiedene Mehlſpeiſen mit Germ oder Hefe bereitet*)

440) Ordinaire aufgegangene oder bayeriſche Dampfnudeln.

Ein Pfund vom feinſten Mehle ſtellt man in einer Schüſſel an einen warmen Ort, macht, wenn es ein wenig lau geworden, in der Mitte eine Grube, gibt 3 Löffel voll guter weißer Bierhefe in die Grube und eben ſo viel lauwarme Milch, rührt ein kleines Dämpfel oder einen Hebel damit an und läßt es an warmem Orte ſtehen, bis es um die Hälfte in die Höhe gegangen und größer iſt. Dann wird in einer Taſſe warmer Milch ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies geſchmolzen, dieſe nebſt einem Ei und Salz in das Dämpfel und zu dem übrigen Mehle gerührt, dieſer Teig immer nach aufwärts ſo lange und ſtark geklopft, bis er ſich von der Schüſſel und dem Löffel rein ablöst,

*) Die Mehlſpeiſen, mit Germ oder Hefe bereitet, ſind minder zuträglich für die Geſundheit, als alle andere. Auch iſt nicht überall und nicht immer gute Hefe zu bekommen, weßwegen auch andere Backwerke ſtets den Vorzug erhalten, und die Mehlſpeiſen, mit Hefe zubereitet, hier nur in ſo geringer Anzahl erſcheinen.

nun wieder an einen warmen Ort geſtellt, und mit einem Tuche verdeckt, bis er ſchön in die Höhe gegangen iſt Jetzt beſtäubt man das Nudelbrett mit Mehl, taucht einen ſcharfen Blechlöffel in Mehl, gibt auch in die Schüſſel auf den Teig einiges, löst beſonders den Rand des Teiges mit Mehl recht ſchön ab und ſticht mit dem Löffel kleine Nudeln einer mittelgroßen Nuß ähnlich, heraus, welche dann auf das Nudelbrett nebeneinander auf Mehl geſetzt werden. Wenn alle ſchön gleich heraus gemacht ſind, deckt man wieder ein Tuch darüber und läßt ſie an warmem Orte aufgehen, indeſſen in einem weiten Tiegel bis einen Fingergliedes hoch gute Milch nebſt ⅛ Pfund Butter gegeben wird. Wenn dieſe auf der Glut warm geworden, ſetzt man die Nudeln hinein, welche etwas über die Milch herausſehen müſſen, da ſie ſonſt ertrinken; auch darf man den Tiegel nicht mehr von der Glut bringen, und muß den Deckel darüber ſo gut als möglich ſchließen, nemlich durch herum gelegte, warme, feuchte Tücher. Die Glut darunter ſoll in der Mitte ſehr gleich vertheilt, nach auſſen aber viel ſtärker ſeyn, wonach ſie in einer guten Viertelſtunde fertig ſind. Man hebt ſie nun mit dem Nudel-

ſcharrer ſammt den Raumeln auf eine Platte heraus, läßt von allen die Raumeln aufwärts ſchauen, beſtreut ſie geſchwind mit Zucker, gibt ihnen ihre Milchſauce unter, oder bereitet eine kurze, gute, ſüße Rahmſauce nach Nr. 51.

441) Dampfnudeln auf andere Art.

Man ſtellt ein halbes Pfund vom ſchönſten Mehl nebſt etwas Salz an einen warmen Ort, indeſſen in einem Topfe 2 Löffel voll Hefe, 3 Löffel voll zerſchmolzener, friſcher Butter, eben ſo viel warmer guter Milch nebſt einem Eidotter und einem ganzen Ei fleißig untereinander gequirlt und nach und nach an das Mehl zu einem zarten Teige gerührt wird. Man läßt ihn bedeckt an warmem Orte aufgehen, ſtäubt dann Mehl auf das Nudelbrett, ſticht mit einem bemehlten Blechlöffel ſchöne, gleiche Nudeln, einer kleinen Nuß ähnlich, heraus, welche man, auf dem Nudelbrette verdeckt, eine Weile an warmen Ort ſtellt, bis ſie ſchön aufgegangen ſind. Nun ſetzt man einen flachen, weiten Tiegel mit 4 Loth Butter und Rahm, mit 2 Loth Zucker und einem Stückchen Vanille auf Glut, legt, wenn dieſes zu kochen anfängt, die Nudeln hinein, welche nur etwas über die Hälfte in dem

Rahme ſitzen dürfen, hebt ſie, wenn ſie gut verdeckt eine kleine Viertelſtunde gekocht haben, mit den Naumeln heraus, oder bereitet einen Chaudeau oder eine Krebsſauce dazu. Auch kann an die Stelle der Vanille in den Rahm ein Stück Krebsbutter gegeben und die Nudeln auf der Platte mit Krebsſchweifchen verziert werden.

442) Ordinärer Kugelhopf.

Es werden 4 Eier gequirlt, dann 4 Loth flüſſiger Butter mit einem Quart guter Milch, 3 Löffeln voll guter weißer Bierhefe nebſt etwas Salz zu einem halben Pfunde Mehl eine Viertelſtunde gerührt, ein Kugelhopf-Modell mit Butter beſtrichen, mit feinen Semmelbröslein angeſtreut und der Teig hineingegeben, ſo, daß das Modell um ein Drittheil leer ſteht. Wenn nun der Teig an warmem Orte eine halbe Stunde aufgegangen und das Modell voll geworden iſt, gibt man den Kugelhopf in die Röhre, ſtürzt ihn dann ſchön gebacken auf eine Platte und beſtreut ihn gleich mit Zucker.

443) Kugelhopf auf feinere Art oder Butterlaibel.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum

gerührt, 3 Eßlöffel voll ſüßen Rahmes und eben ſo viel Hefe mit 5 Eidotter zu 10 Löffel voll feinſtem Mehle nebſt etwas Salz eine halbe Stunde geklopft, dann von 5 Eiweiß der Schnee hineingezogen und in ein mit Butter beſtrichenes und mit Semmelbröslein einge= ſtreutes Modell gebracht. Dieſes darf nur halb voll werden, denn bis er an gehörig warmem Orte eine kleine Stunde aufgegangen iſt, wird das Modell angefüllt ſeyn, welches man in eine nicht zu heiße Röhre gibt. Wenn der Ku= gelhopf fertig iſt, ſtürzt man ihn ſogleich her= aus, läßt ihn auskühlen, beſtreut ihn dick mit Zucker und hält eine glühende Schaufel daran herum, bis der Zucker feſt iſt.

Man kann auch einige Löffel voll gerei= nigter Weinbeeren oder Sultaninen, weil ſie nicht ſo ſchwer, wie die gewöhnlichen Roſinen ſind, auch Zucker an Citronen abgerieben, hin= eingeben und beſteckt ihn dann von auſſen mit Mandelſtiftchen.

444) Weſpenneſter auch Schneckennudeln genannt.

Es werden 2 Eidotter und 2 ganze Eier mit einem Quarte ſüßen Rahms, etwas Salz, 4 Loth geſchmolzener Butter und 3 Löf= fel voll Hefe eine Viertelſtunde gerührt und

ſo viel Mehl damit abgetrieben, bis der Teig ſich vom Löffel löſt. Nun rührt man noch 2 Loth Zucker dazu, läßt den Teig in der Schüſſel aufgehen, nimmt ihn nach einer halben Stunde auf das Nudelbrett heraus, macht einige Laibchen davon, walcht jeden Theil halben Fingers dick aus, beſtreicht ihn gut mit flüſſigem Schmalze, beſtreicht die Flecke mit gereinigten Weinbeeren, gröblich geſchnittenen Roſinen, Mandeln, Citronenſchalen und etwas Zucker, wickelt die Flecke auf, ſchneidet dann jeden in 2 Finger breite Scheiben, beſtreicht ſie rund um mit flüſſigem Schmalze, ſtellt ſie aufrecht in eine Raine, worin Finger hoch heißes Schmalz ſteht und ſtürzt ſie, wenn ſie ſchön gebacken ſind, heraus, richtet ſie auf die Platte und beſtreut ſie dick mit Zucker.

445) Faſtnachtkrapfen.

Wenn ein Quart Rahm lauwarm iſt, gibt man 4 Loth flüſſiger Butter hinein, quirlt damit 3 Eidotter und 3 ganze Eier ab und rührt auch 3 Löffel voll guter, weißer Hefe und 3 Loth feinen Zucker dazu, indeſſen in einer Schüſſel ein halbes Pfund Mehl mit einigem Salze gewärmt worden. Dieſes wird damit zu einem zarten Teige während einer

halben Stunde abgeklopft, bis der Teig ſich endlich vom Löffel ſchält. Nun nimmt man ihn auf ein mit Mehl beſtäubtes Brett heraus, beſtäubt auch den Teig, walcht ihn zu einem kleinen Finger dicken Fleck aus; drückt mit einem feinen Weingläschen thalergroße Blättchen heraus, ſetzt auf jedes einer Haſelnuß groß Eingeſottenes von Kirſchen, Weinbeeren oder Weichſeln, oder von zerwiegten mit Gewürznelken und Zimmt angemiſchten Zwetſchgen, und bedeckt alle mit einem Tuche, bis ſie an warmem Orte ſchön hoch aufgegangen ſind. Die Teigreſte werden in der Schüſſel zu etwas Milch, Butter und Mehl gemengt und noch einige Krapfen, gleich den vorigen, davon geformt. Alle zuſammen ſetzt man dann, wenn ſie hinlänglich in die Höhe gegangen ſind, in einem Tiegel in heißes Schmalz, gibt ſie auf ſtarke Glut, und deckt ſie zu, welche, wenn ſie ſchön gebacken ſind, ſehr hoch ſeyn und in der Mitte einen weißen Ring haben müſſen. Man beſtreut ſie mit Zucker und trägt ſie warm auf.

446) Mürbe Kolatſchen.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum, rührt 4 Eigelb flaumig dazu, ſchlägt 4 Ei-

weiß zu Schnee, zieht dieſen hinein, gibt dann 3 Löffel voll Hefen und ein halbes Pfund ſchönes Mehl mit etwas Salz darein, welches alles eine halbe Stunde nach einer Seite gerührt werden muß, bis ſich Blaſen heben, miſcht dann noch 4 Loth Zucker, der mit einem Stückchen Vanille geſtoſſen, oder an einer Orange oder Citrone abgerieben worden, hinzu, beſtreut, indeß der Teig aufgeht, ein Tortenblech mit Mehl, ſetzt die Kolatſchen rund, wie eine kleine Nuß groß, darauf, (ſie gehen gleich in die Breite) beſtreicht ſie oben mit Eidotter, ſäet Zucker auch Mandelſtiftchen darauf und backt ſie ſchnell aus heißer Röhre.

447) Hefen=Waffeln.

Zu 8 Loth flüßiger und abgeſchäumter Butter werden 12 Loth Mehl gerührt, dann 3 Löffel voll guter Hefe, 2 Loth Zucker, die fein gewiegte Schale einer Citrone, oder Zimmt nebſt einem halben Quart guten, ſüßen, warmen Rahmes und 4 Eidottern zu einem zarten Teige geklopft. Wenn er ſich ſchön ablöst, läßt man ihn verdeckt an einem warmen Orte ſchön aufgehen, beſchmiert hernach das Waffeleiſen mit Butter, macht es auf

Glut warm, ſtreicht ein paar Löffel voll von dem Teige hinein, backt die Waffeln auf beiden Seiten, biegt ſie über ein rundes Holz und trägt ſie, mit Zucker beſtreut auf.

448) Kirchweihkuchen mit Topper oder Quark.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund ſchönes Mehl in eine Schüſſel, erwärmt auch eine Obertaſſe voll guter Milch mit 4 Eßlöffeln voll flüſſiger Butter, treibt dieſes mit etwas Salz, in das Mehl, klopft es mit 3 Löffeln voll Hefe und einem Ei zu einem zarten Teige und läßt ihn in der Wärme aufgehen. Dann nimmt man ihn auf ein Brett, walcht ihn einen ſtarken Meſſerrücken dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl dick beſtreutes Tortenblech ohne Rand, drückt die Kanten ein wenig nach aufwärts zu einem Saume, beſtreicht die innere Fläche mittels eines Pinſels mit flüſſiger Butter und rührt an eine halbe Maß guten Toppers 4 Loth friſche Butter, 4 Eidotter, 2 Loth Zucker, 4 Loth große und kleine gereinigte Weinbeeren und von einer halben Citrone die fein zerwiegte Schale. Wenn dieſes alles zu einer feinen Maſſe gerührt iſt, ſtreicht man es auf die innere Fläche

des Kuchens, beſtreut es oben mit Zucker und Zimmt und den Rand mit flüſſiger Butter und gibt es in die Bratröhre. Er iſt in einer Viertelſtunde fertig und kann dann warm oder kalt geſpeist werden.

449) Topper- oder Quarkküchlein.

Zu einer halben Maß Topper werden 3 bis 4 Eier fein hineingetrieben, dann 3 Löffel voll ſüßen Rahms, eben ſo viel flüſſige Butter und gleich ſo viel Hefe mit hinlänglichem Mehle und Salz zu einem leichten Nudelteig gearbeitet und zugedeckt, bis er ſchön aufgegangen iſt. Alsdann ſticht man mit dem Löffel Küchlein von der Größe eines Eies heraus, legt dieſe alle auf ein mit Mehl beſtreutes Brett, wendet ſie im Mehle um, taucht ein Meſſer in Mehl und drückt es dann mit dem Rücken der Länge nach in die Küchlein, daß ſie wie eine Kaffeebohne einen Spalt bekommen, und backt ſie ſo aus heißem Schmalze.

Wenn man die Teigreſte mit Mehl und Milch noch ein wenig auf dem Brette arbeitet, und einen dicken Fleck auswalcht, ſo ſchneidet man dann länglicht viereckige fingerlange Streifen davon, wendet ſie im Mehle um

und backt ſie ſchnell aus heißem Schmalze. Dieſes Gebackene legt man dann abwechſelnd zwiſchen die Topperküchlein, oder belegt den Rand der Schüſſel damit.

450) Topper oder Quarkſtritzeln.

Man rührt ein halbes Quart Rahm mit 2 Eidottern zu einer halben Maß trockenen Toppers, iſt aber der Topper feucht, ſo darf man nur die Hälfte des angegebenen Rahmes nehmen. Hiezu fügt man etwas Salz und ſo viel Mehl, daß ſich der Teig gut klopfen läßt, gibt 3 Löffel voll guter Hefe und 2 Hände voll kleiner, gereinigter Weinbeeren, auch die Schale einer Citrone, welche recht fein zerwiegt wird, nebſt 6 Eßlöffel voll Zucker in den Teig, mengt es recht gut und läßt ihn dann in der Wärme recht ſchön aufgehen. Alsdann wird er auf ein Brett herausgenommen, mit Mehl in Laibchen, dann in lange daumendicke Würſte gedreht, wovon man mit dem Meſſer kurzen Fingers lange Stritzeln herabſtößt. Man backt ſie dann aus heißem Schmalze räſch und beſtreut ſie gleich mit Zucker.

451) Reisküchelн.

Zu einer Maß guter Milch wird ein

Viertelpfund ſchön geklaubter und gebrühter Reis zu dickem Brei aufgekocht, dann mit etwas Butter, Zucker und Zimmt zart gerührt, 2 Eßlöffel voll guter Hefe nebſt 2 Eiern und 2 Eidottern und ſoviel Mehl als nöthig zu einem kräftigen Teige iſt, hineingegeben. Wenn dieſer nun aufgegangen iſt, wird er auf dem Nudelbrette zu Küchlein, gleich jenen, wie bei Nr. 449. geformt, aus heißem Schmalze gebacken und ebenſo aufgetragen.*)

452) Reisküchlein anderer Art.

Es wird ein Viertelpfund ſchön geklaubter weißer Reis mit etwa einer halben Maß Waſſer, welches in vollem Sude iſt, angebrüht, der Reis darin rein gewaſchen, dann mit einer halben Maß reinem kochenden Waſſer zum Feuer geſetzt. Sobald der Reis ſtark angequollen iſt, und völlig eingekocht hat, wird er zur Kühlung geſtellt. Den gänzlich verkühlten Reis rührt man nun mit einer Taſſe voll zerſchmolzenen Butter, einem oder zwei Eiern und einem Quarte ſaurem Rahme mit etwas Salz zu einem ſehr flaumigen Teige, aus welchem nun Küchlein von beliebiger Form gemacht und dieſe aus heißem

---

*) Eben ſo werden ſie auch von Gries bereitet.

Schmalze ſchön hellbraun gebacken werden. Man gibt dieſe zu Fiſch und anderem Ragout oder als eine ergiebige und ſehr ſättigende Faſtenſpeiſe auch allein.

453) Bauern- oder Auszlehküchelu.

In ein halbes Pfund Mehl rührt man, wenn es in einer Schüſſel ein wenig erwärmt iſt, in die Mitte eine Grube, in welcher man 2 Löffel voll warmer Milch und ſo viel guter Hefe zu einem kleinen Hebel oder einem Dämpfel, mit etwas Mehl anmengt. Wenn dieſes verdeckt in der Wärme aufgegangen iſt, rührt man mit lauwarmer Milch und 3 Löffel voll flüſſigen Schmalzes und Salz den ganzen Teig an, gibt nach Willkühr auch ein Ei darein, daß es ein leichter Teig werde, klopft ihn, bis er Blaſen wirft, läßt ihn verdeckt in der Wärme wieder aufgehen, beſtreut indeſſen ein Brett mit Mehl, richtet ein Näpfchen mit heißem Schmalze zur Hand, ſticht aus dem Teige mit einem Löffel Küchlein einer großen Nuß ähnlich heraus, ſetzt ſie auf das mit Mehl beſtreute Brett, läßt, wenn alle dort ſind, Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden, taucht alle Fingerſpitzen in das Näpfchen mit Schmalz,

faßt eines der Küchlein, zieht es in der Mitte dünn, legt ſo viele nacheinander in die Pfanne, als Raum haben, backt ſie räſch heraus, und trägt ſie, wenn das Schmalz über einen Sieb davon abgelaufen iſt, auf.

454) Waſſerküchein.

Man kocht in einem Tiegel ein Quart Waſſer, gibt, wenn es ſiedet, 1 Viertelpfund Schmalz hinein, rührt, wenn es völlig zerſchmolzen iſt, ſo viel Mehl dazu, bis der Teig dick iſt, läßt ihn auf der Glut völlig abtrocknen, ſalzt ihn gut, ſchlägt ein paar Eier daran, und nimmt ihn von der Glut, bis er eine halbe Stunde lang geklopft iſt, und ſetzt auf ein mit Mehl beſtäubtes Tortenblech von dem Teige Küchlein, wie eine Nuß. Man kann ſie mit Mandeln beſäen oder ſo in die Röhre geben, wo ſie in einer kleinen halben Stunde gebacken ſind.

455) Krach-Omulette.

Sechs Löffel voll vom feinſten Mehle werden mit ſoviel Wein oder Waſſer, worin Zucker und Citronenſaft ein wenig mitgekocht worden, warm zu einem etwas ſteifen Teige angerührt. Dazu werden dann 6 Eidotter gerührt, noch etwas geſtoßener Zucker beige-

geben, und wenn es gut abgerührt worden, in einer ſehr flachen Pfanne etwas Schmalz zerſchmolzen, dieſes in der Pfanne verbreitet, und nun wenn die Pfanne heiß iſt, ſoviel Teig hineingeſchüttet, bis der ganze Boden ſeinen Meſſerrücken dick bedeckt iſt, hat die Omulette nun auf der einen Seite eine ſchöne Farbe, ſo wird ſie umgewendet und mit neuer Zuthat von flüſſigem Schmalze auch auf der andern Seite gebacken und ſo alle bis der Teig zu Ende iſt. Nun können ſie in beliebiger Form aufgetragen werden, gerollt oder in Streifen geſchnitten; man beſtreut ſie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

456) Maultaſchen von Kartoffeln.

Man nimmt ein Viertelpfund geſchälte, mehligter Kartoffeln, zerdrückt und rührt ſie noch warm mit etwas Salz und Mehl recht flaumig, mengt dann 4 Löffel voll flüſſiger Butter, 2 Löffel voll Hefe, 6 Löffel voll Milch und 2 Eier, nach Belieben auch ein wenig fein zerwiegte Citronenſchalen und Zucker dazu, läßt es, wenn alles völlig zart gerührt iſt in der Wärme aufgehen, nimmt es nach einer Stunde auf das Nudelbrett, beſtäubt es mit Mehl, walcht den Teig 2 Meſſerrücken dick, ſchneidet aus dem Flecke lauter länglicht vier=

eckige Stücke von der Größe eines Fingers und gibt jedem auf die Mitte ein Streifchen Kompot oder Kompotmuß, oder auch eine Mandelfülle, dozu man zwei Hände voll abgezogener Mandeln, mit etwas Waſſer ſtößt, 3 Eierdotter, die Schale einer Citrone, 4 Loth Zucker und Schnee von 3 Eiweiß zuſammenrührt, davon auf die Mitte hin einen ſchmalen Streif, ſtreicht von oben und von unten den Teig ſoviel überſchlägt, daß von der Füllung eines Fingers breit ſichtbar bleibt, mit Ei, und backt ſie aus der Pfanne.

457) Zwetſchgenflecke von Kartoffeln.

Von dem nämlichen Teige, wie bei letzter Nummer, werden auch größere oder ein ganz großer, runder oder viereckiger Fleck ausgewaicht, alle Kanten herum zu einem Saume ein wenig in die Höhe gedrückt und dann mit friſchen Zwetſchgen, welchen blos der Stein herausgenommen oder auch die Haut abgezogen iſt, belegt. Man legt ſie mit der Oeffnung aufwärts, und gibt etwas Zucker, Zimmt und Semmelbröſeln-Miſchung überall eine Priſe hinein, damit ſich der Saft nicht ſo ſehr herauszieht, überſtreicht, wenn der ganze Fleck ſo belegt iſt, ihn mit Ei, gibt ihn in die Röhre, und wenn er ſchön gebacken iſt, mit Zucker und Zimmt beſtreut, zu Tiſche.

458) Aepfel=Fleck.

Es kann der Teig von Nr. 456. oder von Nr. 448. gewählt werden. Man bereitet dieſelbe Portion zu einem Kompote von 6 bis 8 Aepfeln, walcht ihn eben ſo aus, beſtreicht ihn mit dem Compotmuß oder nur mit dünnen Aepfelſpalten, mengt allenfalls auch kleine Weinbeeren oder zerwiegte Citronenſchalen dazu, beſtreicht den ganzen Fleck fingersdick damit und backt ihn, wie die Nummer 448. ſchon angibt.

459) Aepfel in Schlott.

Derſelbe Teig wie bei Nr. 456. wird bereitet, dann einige kleine Aepfel geſchällt, ſtatt dem Kernhaus mit Roſinen oder Mandeln gefüllt, auf den Teigfleck weitſtehend geordnet, mit zerquirlten Eiern, Rahm und Zucker begoſſen, darüber werden Teigſtreifen gelegt; aber ſo über die Aepfel gebogen, daß ſich daraus eine Reihe kleiner Dächer bildet, in deren Vertiefungen gibt man einen Löffel voll Weinbeeren, oder Zwetſchgenmuß, beſtreicht die ſichtbaren Teigſtellen mit Eiern und backt nun das ganze ſchön hellbraun.

460) Italieniſcher Roſinenplatz von Kartoffeln.

Derſelbe Teig, wie bei Nr. 456. wird bereitet, nur werden die fein zerwiegten Scha=

len von einer und einer halben Citrone oder Orange hineingearbeitet, der Teig auch etwas dicker ausgewalcht, ſo auf ein mit Mehl beſtreutes Tortenblech gebracht, der Rand etwas höher heraufgedrückt, mit ſchönen Roſinen, welche mit Waſſer und Zucker oder mit Wein über Glut etwas aufgequollen ſind, dick überſtreut, darüber von 3 Eidottern und 4 Löffel voll ſtarken Rahm mit Zucker, an Citronen oder Orangen abgerieben, ein Guß gegeben, ſchön in der Röhre gebacken und beim Auftragen mit Zucker und Zimmt beſtreut.

461) Böhmiſche Kompot-Klatſchen von Kartoffeln.

Der Teig wie bei Nr. 456. wird eben ſo bereitet, es werden viereckige Flecke mit einem Teigrädchen herausgemacht, von der Größe eines halben Oktavblattes, dieſe Flecke durchaus mit Ei beſchmiert, mit irgend einem Compote beſtrichen und hernach alle 4 Ecken nach der Mitte ſo herein geſchlagen, daß von dem Compote vieles ſichtbar iſt, wie der mit Ei und Zucker überſtrichen, auf ein Tortenblech in die Röhre geſetzt, wenn ſie ſchön gebacken ſind, abgekühlt und aufgetragen.

462) Gutes Theebrod mit Vanille.

Es wird derſelbe Teig wie bei Nro 446.

bereitet. Davon werden 3 fingerbreite und eben ſo lange, aber nur 2 fingerhohe Wecken geformt, dieſe läßt man nochmals aufgehen, backt ſie dann aus heißer Röhre und ſchneidet ſie nach 12 bis 16 Stunden in halbe fingersdicke Schnitten, welche in eine heiße Röhre, mit Zucker dick beſtreut, gebracht und auf beiden Seiten ſchön gelb gebäht werden. Zur Aufbewahrung iſt dieſes Brod ſehr geeignet.

463) Andere Art von Theekuchen.

Zu 4 Eidottern rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer Citrone, Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 3 Löffel voll Hefe und eben ſo viel ſüßen Rahm, läßt es, wenn alles zart zerrührt iſt, in der Wärme aufgehen, bringt es dann daumenhoch auf ein mit Mehl beſtreutes Blech in die Röhre, nimmt es, wenn es gebacken iſt, auf eine kalte Platte herab, beſtreut es oben mit Zucker, oder zerſchneidet und bäht es, wie voriges.

464) Spaniſch Gras.

Macaroni Nudeln werden zu zwei gleichen Theilen abgewogen, für 4 Perſonen im Ganzen $\frac{1}{2}$ Pfund, dieſe beiden Theile nebſt etwas Salz ſiedet man im Waſſer, einen Theil aber mit einem Beutelchen voll gereinigten Spinatblättern,

davon wird dieſer Theil ſchön grün. Nun werden indeſſen 4 Eierdotter abgequirlt, man kann auch ein Paar Löffel ſüßen Rahm dazu miſchen. Auch werden die Nudeln aus dem Waſſer geſeihet und wenn ſie etwas abgekühlt ſind, dick mit geſtoſſenem Zucker beſtreut. Ueber die Weiſſen die man auf eine flache Pfanne bringt, gießt man die gequirlten Eier, wendet die Nudeln um, daß ſie durchaus ſchön gelb werden, und menget, wenn ſich die Eier auf der Glut angedickt haben, die grünen Nudeln unter die grünen in flachen Streifen, aber etwas hüglicht angehäuft, auf die Platte, in welcher ſie aufgetragen werden.

465) Anisbrod.

Man treibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 6 Eidottern, einem $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth guten, gereinigten, ſüßen Anis, 4 Löffel voll ſüßen Rahms, 3 Löffel voll Hefe, und $\frac{1}{2}$ Pfunde Mehl ſo zart als möglich ab, gießt es in eine Torten-Kaſſerole nur fingersdick ein, ſtellt es in die Wärme, bis es zu 2 Finger Höhe aufgegangen iſt, und bringt es dann in die Röhre, die nicht zu heiß ſeyn darf. Wenn es ſchön gebacken iſt, läßt man es gleich auskühlen, zerſchneidet es in Scheiben, bäht es und benützt es dann zu Wein und anderem Getränke.

Zweite Abtheilung.

Einige Obſt- und andere ſüße, ſchnell bereitete Suppen, mit und ohne Einlagen.

466) Aepfelſuppe.

Es werden 3 bis 4 ſchöne Aepfel geſchält und in Spalten geſchnitten, nebſt einigen Splittern Zimmt in einem Quarte Waſſer gänzlich verkocht, durch ein Sieb gedrückt, mit einem halben Quart guten, ſüßen Rahms abgequirlt, 1 Löffel voll Mehl damit angerührt, mit Zucker aufgekocht, ſtets gerührt und dann über gebähte, mürbe Schnitten angerichtet.

467) Zwetſchgen- und Pflaumenſuppe.

Zu einer ſolchen Suppe für 3 bis 4 Perſonen ſiedet man 30 bis 40 friſche, ſehr reife Zwetſchgen in einer Maß Waſſer nebſt Zimmtſplittern und Citronenſchalen bis zur

Hälfte ein, röſtet mit einem Stückchen Fett einen Löffel voll Mehl hellgelb, rührt die durchgepreßte Zwetſchgenbrühe nach und nach daran, läßt es mit einem Stücke geröſteten Zuckers, Zimmtſplittern und ein paar Gewürznelken eine Weile aufkochen, nimmt beim Anrichten den Zimmt und die Nelken heraus und richtet ſie über die Rieſenbohnen bei Nro. 80. oder gebähte, mürbe Schnitten an.

468) Kirſchen- oder Weichſelſuppe.

Ein Pfund friſche oder dürre Weichſeln oder Kirſchen werden ſammt den Steinen im Mörſer zerſtoßen, dann mit halb Wein, halb Waſſer, mit Zucker und Zimmt aufgekocht. Indeſſen wird ein Stückchen Fett geſchmolzen, ein Löffel voll Mehl darin geröſtet, dieſes damit angerührt, aufgekocht, durchgepreßt und über feine Schnittchen oder andere ſüße Einlagen angerichtet.

469) Erdbeerenſuppe.

Eine Maß reifer Erdbeeren werden mit einem Glaſe Wein durch ein enges Sieb getrieben, dieſer Saft mit Zucker und nach und nach mit einer halben Maß Waſſer aufgekocht. Nun röſtet man einen Löffel voll Mehl in

Butter, kocht es mit der ſiedenden Brühe und etwas Zimmt auf, und gibt dieſe nun an feine Schnitten oder ſüße Fridater-Nudeln. Dieſe Suppe iſt ſehr kühlend.

470) Süße Erdäpfelſuppe.

Die Erdäpfel müſſen im Dampfe gekocht ſeyn, dann werden ſie geſchält, noch warm ſtark mit Zucker beſtreut, mit dem Walchholze zerdrückt, auf einem heißen Blech verdeckt und in eine noch heiße Röhre gebracht, bis ſie anfangen, gelb und trocken zu werden. Nun ſtößt man ſie im Mörſer, kocht ſie dann mit etwas Wein und Zimmt, oder Citronenzucker auf und gibt ſie in Taſſen oder über feine Schnitten. Sie iſt ſehr nahrhaft.

471) Früchten-Conſumeſuppe zu Vorrath.

Es wird eine Quitte ſammt Kern und Schale klein würflich geſchnitten, ebenſo 8 bis 10 fette Datteln, Feigen, eine Hand voll Roſinen, Weinbeeren und Brünellen. Wenn das alles klein zerſchnitten iſt, wird ein Viertelpfund Kandiszucker fein geſtoßen und mit den Früchten in zwei Maß Waſſer mit einigen Hühnermägen-Häutchen bis zur Hälfte langſam eingekocht. Es ſoll eigentlich nur

wohl verdeckt in heißer Aſche oder Röhre einen halben Tag ruhig ſtehen, wodurch es klarer und ſüßer wird. Nach Umſtänden kann auch eine angemeſſene Quantität Manna mitgekocht werden, dann muß aber das Waſſer dabei verhältnißmäßig vermehrt ſeyn. Nachdem alles dieſes ſich völlig ausgekocht hat, ſeihet man es in eine Porzellanſchale, preßt es aber nicht, ſondern gibt noch eine Hand voll Weinbeeren, Brünellen oder Datteln nebſt einem Quarte Waſſer darauf, und ſtellt es wieder in die Röhre. Wenn von dem Abguß gleich eine Suppe ſoll bereitet werden, nimmt man nur zu jeder Taſſe einen Eßlöffel voll davon, z. B. zu 3 Taſſen Suppe werden 3 Eßlöffel voll Abguß an einen Eidotter gerührt, mit 3 Taſſen heißem Waſſer abgequirlt und dann gleich getrunken. Dieſe Suppe iſt für Bruſtſchwache anfeuchtend und auflöſend, mit Manna eröffnend und beſonders für Kinder, auch im geſunden Zuſtande angenehm und ſehr zuträglich.

472) Süße Zwiebelſuppe.

Die beſten ſind hiezu die weißen großen Zwiebeln; man wiſcht ſie rein ab, ſchneidet ſie in 4 Theile, beſteckt dieſe mit einer Ge=

würznelke, und legt ſie verdeckt über Nacht in weißen Wein mit geſtoßenem Kandiszucker dick beſtreut. Des andern Tages kocht man ſie im nämlichen Gefäße mit Waſſer zu dickem Safte und preßt ihn in ein Trinkglas, welches mit Papier zugebunden wird. Zu 3 Taſſen nimmt man davon 3 Löffel voll in 3 Taſſen Waſſer, röſtet in einem Stückchen feinen Fettes einige Löffel voll Zucker hellbraun, rührt ihn mit dem Waſſer und Safte auf der Glut los, quirlt es dann an einen Eidotter und gibt es in Taſſen oder über feine Schnitten.

473) Mandelſuppe.

Eine Hand voll gebrühte und geſchälte Mandeln werden mit etwas Waſſer im Mörſer geſtoßen, in Zucker ein wenig geröſtet und mit einer halben Maß Waſſer aufgekocht. Man röſtet dann in feinem Fette ein Stückchen Zucker ſchön gelb, kocht die Mandelbrühe damit auf, und quirlt dann einen Eidotter darau. Nach Belieben kann ſie mit etwas Zimmt verſtärkt und in Taſſen oder über gebähte Schnitten angerichtet werden.

474) Süße Schwarzbrodſuppe.

Ein Viertelpfund gutes ſchwarzes Haus=

brod wird mit Zucker und Zimmt ſtark beſtreut, auf dickes Papier in eine warme Röhre gelegt, wo man es ſehr hart werden läßt. Dann ſtößt man es im Mörſer zu feinem Pulver, kocht es mit einem halben Quarte rothen, ſüßen Weins auf, gibt ein Quart Waſſer dazu, bringt die Brühe durch einen Seiher in einen Tiegel, in welchem ſie wieder aufkochen muß und gibt ſie in Taſſen.

475) Liqueurſuppe.

In einem Stücke Fett wird ein Löffel voll Mehl und 2 Löffel voll Zucker hellbraun geröſtet und mit einem Quarte Waſſer aufgekocht. Man kann auch einige Roſinen zerſchneiden und mitkochen laſſen, zerrührt dann 2 Eierdotter mit etwas Zucker, gibt die Brühe und ein Weingläschen voll Liqueur daran, quirlt es ſtark und bringt die Suppe in Taſſen. Der Liqueur kann nach Belieben von Vanille, Anis ꝛc. gewählt werden.

476) Bisquit-Gerſtenſuppe.

Ein Viertelpfund hartes Bisquit wird im Mörſer zerſtoßen, mit 2 Eiern und etwas Zimmt abgerührt, mit heißem Rahme (wie die Eiergerſte in Fleiſchbrühe) angerührt,

aufgekocht und dicklicht in der Suppenterrine aufgetragen. Sie iſt für Kinder ebenfalls ſehr anwendbar; beliebigenfalls kann man ſie mit Zucker noch mehr verſüßen und ein Stückchen Butter an das Bisquit geben.

Verſchiedene groſse und kleine Buddings.

477) Ein im Dampfe gekochter Budding mit Chaudeau.

Es werden 6 Loth friſche Butter zu Schaum gerührt, 6 Eidotter nach und nach dazu gemengt, das Weiße davon zu Schnee geſchlagen, hineingezogen, 4 Loth Zucker an einer Citrone abgerieben, 4 Loth Sultaminen, eben ſo viele gereinigte, ſchöne Weinbeeren und 6 Hände voll feiner Semmelbröſeln nebſt einer Taſſe voll ſüßen Rahms gut gemengt. Leiſtet dieſer Teig dem Kochlöffel noch einigen Widerſtand, ſo muß etwas Rahm dazugegeben werden, iſt er aber, was eben von der Größe der Eier abhängt, noch zu leicht, ſo gibt man hinlängliche Semmelbröſeln hinein. Nun beſtreicht man ein Caſſerol mit

Butter, ſtreut Semmelbröſeln hinein, füllt es bis auf einen halben Zoll, deckt es zu, und ſtellt es nun in einen tiefen Tiegel, Topf oder Keſſel in kochendes Waſſer, ſo daß aber keines in den Budding laufen kann. Darin bleibt er, bis, wenn man ein, gleich einer Stricknadel dünnes Hölzchen hinein ſtößt, daran keine Spur von den Eiern zu ſehen iſt, hebt ihn nun heraus, ſtürzt ihn auf eine Platte und gibt ihn mit Chaudeau nach Nummer 636. zu Tiſche.

478) Engliſcher Budding im Einbunde geſotten.

Von 3 harten Semmeln reibt man die Rinde herab, weicht ſie geviertheilt in ein mit 4 Eidottern abgequirltes Quart Rahm und ſtreut Zucker darauf, zerwiegt die feine Schale einer Citrone, ſchmilzt ein Viertelpfund friſche Butter, ſchäumt ſie rein, rührt ſie mit einem Quarte ſüßen warmen Rahmes, bis dieſer recht dick wird, ſchlägt nun 8 Eiweiß zu Schnee, reinigt 4 Loth Weinbeeren und miſcht nun erſt die Citronen, dann die Weinbeeren, dann den Rahm an die eingeweichten Semmeln und zuletzt den ſteifen Schnee. Sollte dieſer nicht hinreichend ſeyn, ſo nimmt

man noch etwas Eiweiß, wäre er zu leicht, ſo gibt man Mehl hinein. Es wird nun in einer kleinen Serviette ein Fleck, ſo groß wie eine kleine Bratenplatte gut mit Butter beſtrichen, der Teig darauf gebracht und die Serviette locker zuſammen gebunden. Indeſſen muß ſchon in einem paſſenden Topfe Waſſer am Feuer kochen, worein nun der Einbund geſenkt und verdeckt wird. Sieht man, daß die Serviette beim Einbunde recht weiß wird, ſo darf man den Einbund vorſichtig öffnen. Wenn der Budding zuſammenhält und zittert, ſo iſt er fertig; man gibt ihn auf eine Platte, beſteckt ihn mit Mandelſtiftchen, begießt ihn mit Chaudeau oder Weinſauce und trägt ihn geſchwind auf. Dieſer Budding kann auch mit Krebſen bereitet werden; es müſſen dann die Weinbeeren und Citronenſchalen wegbleiben, an deren Stelle klein geſchnittene Krebsſchweifchen gegeben und ſtatt der Butter Krebsbutter, zuletzt auch eine Krebsſauce darüber angerichtet werden.

479) Thereſienfeſt-Budding.

Es werden ein Quart ſehr reife Erdbeeren in einer Porzellanſchale zerrührt, dann der Saft davon durch ein Sieb getrieben, nun reibt man ½

Pfund feines, hartes Bisquit, 3 Loth Zucker ſtößt man im Mörſer mit einem Eßlöffel voll Zimmtpulver, rührt ½ Quart guten, ſüßen Tiſchwein mit 8 Eierdottern, und darein erſt das Bisquitpulver, dann den Zucker mit Zimmt, beſtreicht nun ein Modell mit feinem Wachs, gießt die Maſſe hinein, und wenn der Budding gebacken iſt, verziert man ihn, indem er noch heiß iſt, mit weiß und roſarothem Streuzucker.

480) Gebackener Orangen-Budding.

Es wird die Zubereitung nach Nr. 474. gemacht, nur bleiben die Weinbeeren weg; die Sultaminen werden mit 4 Eßlöffel voll Orangen- (Pomeranzen-) Liqueur und 4 Löffel voll Waſſers auf Glut gequollen und der Zucker an einer Orange abgerieben, ſonſt aber die Maſſe eben ſo gemiſcht, allein ſtatt im Dampfe, gibt man das Caſſeroll in eine mäßig geheitzte Röhre, wo man ihn langſam backen läßt und richtet ihn, wenn er eine ſchöne Farbe hat, neben einem Orangen-Creme an.

481) Spiritus-Bund.

Man brühet und ſchälet 4 Loth ſüßer Mandeln, ſtößt ſie mit einem Eßlöffel voll

Waſſer, rührt ſie mit 4 Loth Zucker, 3 Loth Roſenwaſſer und 4 Loth feinſtem Königsmehl in $\frac{1}{4}$ Pfund zu Schaum geſchlagener Butter, gibt nach und nach 6 Eierdotter und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und rührt ſo viel feines Bisquit-Pulver hinein, als die vorhandene Flüſſigkeit annimmt. In Ermanglung des Bisquits kann auch das feinſte von geſeihten Semmelbröslein, mit $\frac{1}{3}$ Zucker vermengt, genommen werden. Dieſe Maſſe gibt man in ein mit Butter, beſſer aber mit weißem Wachſe gut von innen beſchmiertes Bisquit-Modell, welches in der Mitte herauf einen Schlauch oder eine Kehle hat, in der eine Spiritus-Lampe angebracht wird. Wenn der Budding in dem Modelle eine Viertelſtunde auf kochendem Waſſer geſtanden hat und ſich zu verfeſtigen anfängt, zündet man den Spiritus in der Lampe an, läßt ihn eine Weile brennen, bis er eine ſchöne blaue Flamme macht und bringt ihn ſchnell zu Tiſch, wo man ihn vollends fertig werden läßt, ehe man ihn auſticht. Man gibt ohnedieß das Modell auf eine große Porzellan-Platte, und kann folglich leicht einen ſchönen, vollen, friſchen Blumenkranz auf dem Rande der Platte zur Verzierung herum legen.

482) Reis=Budding.

Ein Viertelpfund gereinigter und gebrühter Reis wird in einer Maß guter Milch zu Brei gekocht, dann abgekühlt und mit einer halben Maß guten Rahms nebſt 4 Loth an einer Citrone abgeriebenen und geſtoßenen Zuckers und 4 Eidottern ſo lange abgeklopft, bis er glatt iſt, der Schnee von 6 Eiweiß endlich auch hineingezogen, nun ein beſtrichenes Modell mit Semmelbröslein angeſtreut und die Maſſe hineingefüllt, worüber noch ein Zoll leerer Raum bleiben muß. Man backt dieſen Budding in der Röhre, beſtreut ihn mit Zucker und Zimmet und trägt ihn auf.

483) Welſcher Budding.

Man pulveriſirt ½ Pfund welſche Kaſtanien, rührt mit einem Viertelpfund Butter 8 Eier zu Schaum, gibt nach Belieben etwas Salz oder 3 Loth geſtoßenen Zucker hinein, beſtreicht ein Modell gut mit Butter, backt die Maſſe darin, ſtürzt ſie dann auf eine Platte, welche etwas viel Rand ſichtbar läßt, dieſer Rand wird nun mit verzuckerten Kaſtanien belegt.

484) Vanille=Budding.

Ein, einen Zoll langes Stückchen Vanille

wird mit 3 Loth Zucker geſtoßen, 6 Eidotter dazu gerührt, fein geſiebte Semmelbröslein mit einem Quarte warmen Rahmes und 6 Loth warmer Butter abgerührt, zu dem übrigen gemengt, und der Schnee von 6 Eiweiß langſam hineingezogen. Dieſe Maſſe füllt man in ein beſchmiertes und mit Bröslein ausgeſtreutes Modell, worin ſie ſchön gebacken, und mit Zucker beſtreut, wird darüber ein Bogen Papier mit ausgeſchnittenen Blumen gehalten und geriebene Chocolade oder geſtoſſener Zimmt geſtreut, daß die Blumen auf dem weißen Zucker über dem Buddinge ſichtbar ſind.

485) Erdäpfel-Budding.

Wenn 6 bis 8 im Dampfe gekochte, mehlichte Kartoffeln warm geſchält und zerdrückt ſind, werden ſie mit 6 Loth Zucker und einem Quarte Rahms ſo zart, als möglich abgetrieben, mit 6 Eidottern und 6 Loth flüſſiger Butter gemengt, ein paar Löffel voll Mehl und der Schnee von 6 Eiweiß mit 6 Eßlöffel voll feinen Roſen-Liqueurs oder anderm nach Geſchmack abgerührt. Dieſe Maſſe wird übrigens gebacken, wie die vorher beſchriebenen.

486) Roſarother Budding von Kartoffeln.

Die nach letzter Nummer bereiteten Kartoffeln werden mit Weichſelſaft roſa gefärbt, übrigens ebenſo, wie vorhin geſagt iſt, zubereitet und beim Auftragen auch ein Weichſel-Compot dazu gebracht.

487) Kleine Kartoffel-Buddings.

Man zerdrückt 8 bis 10 warme Kartoffeln, miſcht eine kleine Quantität Topper dazu, röſtet eine große Hand voll Semmelbröslein in Schmalz ſchön gelb, miſcht ſie nebſt einer Hand voll Weinbeere, den Schalen einer Citrone, 2 Eiern, 2 Loth Zucker und ½ Quarte Rahmes zu einem leichten Teig, in den man langſam Rahm nachgibt. Endlich formt man Buddings von Größe eines Apfels daraus, ſetzt ſie in eine Raine mit Schmalz neben einander und backt ſie ſchön heraus. Man beſtreut ſie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Bereitung des Butterteiges und verſchiedene Anwendungen desſelben.

488) Geblätterter Butterteig.

Die Butter wäſcht man in friſchem Waſſer, damit ſie recht kalt und kräftig werde, trocknet ſie aber dann mit einem reinen Tuche wieder gut ab. Man rechnet immer nach dem Gewichte ſo viel Butter als Mehl. Z. B. zu einer Paſtete für 4 Perſonen iſt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und eben ſo viel Mehl hinreichend; in ſolche Paſtette kann ein Ragout von 3 bis 4 Tauben, 2 bis 3 Hühnern, einer Ente ꝛc. gefüllt werden. Der Butterteig wird allezeit beſſer gelingen, wenn er an kaltem Orte als in der Wärme bereitet wird, und die Hände, ehe man ihn arbeitet, in kaltem Waſſer gewaſchen werden. Ueberhaupt iſt die ganze Arbeit mit möglichſter Schnelligkeit zu beendigen, denn je länger man dabei verweilt, und der Teig ſich unter den Händen erwärmt, je weniger wird er gelingen. Wenn man nun ein gut gewogenes halbes Pfund Mehl, welches an kaltem Orte gelegen war, auf dem reinen, glatten Nudelbrette hat, theilt man es in zwei ungleiche Hälften. Die kleinere davon ſtreicht

man zur Seite, in die größere macht man, wie bei einem Nudelteige, eine Grube, gibt 2 Eidotter darauf, etwas Salz und 2 bis 3 Eierſchalen voll ſauren Rahmes, auch zur Hälfte Wein, oder ſtatt deſſen noch etwas Rahm, ſchlägt dieſes mit einem Meſſer in das Mehl, bis es ein glatter Teig iſt. Man muß ſich dabei eines gleichförmigen und ſchnellen links- und rechts- über- und unterſchlagen befleißen. Sobald dieſer Teig nun ſchön glatt iſt, ſtreicht man ihn zu einem runden Ballen, legt ihn in ein Tuch, ſchabt trocken alles auf dem Nudelbrett ganz rein zuſammen, nimmt von dem Mehl die übrige Hälfte, legt die ganze Butter hinein, walcht ihn, bis er ſich gut blättert, formt davon ein flaches Blatt, nimmt nun geſchwind den Teig aus dem Tuche, walcht ihn etwas mehr, als zweimal ſo groß, wie das Butterblatt iſt, legt dieſes über die Hälfte des Teiges und ſchlägt die andere Hälfte darüber. Nun drückt man die Kanten des Teiges zuſammen, damit von der Butter nichts ſichtbar bleibt, walcht den Teig nach einer Richtung, bis er ſehr dünn iſt, ſchlägt ihn, ein Drittheil von der rechten zur linken und ein Drittheil von der linken zur rechten, daß er dreifach liegt, und walcht ihn nach der

Breite oder Länge; dieſes wiederholt man viermal, wechſelt beim Waſchen nur immer nach der Breite oder Länge, wendet ihn aber nie nach der Kehrſeite, ſondern gibt nur fleißig Mehlbeſtäubung darunter, während man den Fleck, wenn er zuſammengelegt iſt, über die Walze ſchlägt, und ſtreut wieder Mehl darauf. Zuletzt wird der Teigfleck ausgewalcht, ſo dick oder dünn, als er zu Paſteten, Torten, Krapfen ꝛc. nöthig iſt. Er kann als Ballen auch für mehrere Tage, in einem Tuche eingeſchlagen, im Keller aufbewahrt werden.

489) Eine flache Paſtete aufzuſetzen zu kleinem Ragout.

Hiezu wird der Teig eines halben Fingers dick ausgewalcht, dann nach dem Umfang einer großen Schüſſel eine Platte herausgeſchnitten, dieſe auf ein mit Mehl dick beſtreutes Blech gelegt, ſogleich von derſelben Größe ein zweites Blatt ausgeſchnitten, in deſſen Mitte man nach dem Umfange einer Untertaſſe mit erwärmter Meſſerſpitze einen deutlich ſichtbaren Zirkel zieht, von dem noch übrigen Teig einen breiten Streif herum gelegt, daß nun der Teig nach auſſen dreifach liegt. Die drei äuſſern Kanten werden immer mit ein wenig Waſſer beſtrichen und ſogleich mit

der erwärmten Meſſerſpitze auſſen, alle zwei Fingers Breite ſchön gleich eingefurcht, dann die ganze Paſtete mit zerrührtem Ei leicht überzogen, damit ſie Glanz und Farbe bekömmt. Man gibt ſie nun geſchwind in die gut geheitzte Röhre, welche aber vorher einige Minuten geöffnet worden, ehe die Paſtete hineingebracht wird. Beim Anrichten wird der obere Zirkel durchſchnitten, dieſer Deckel abgehoben, die Füllung von kleinem Ragout hineingegeben und wieder darüber gedeckt; Sauce gibt man in der Sauciere daneben.

490) Eine hohe Paſtete zu größerem Ragout.

Man ſchneidet aus dem Teigfleck Nr. 488. eine Platte nach Umfang eines großen Tellers, beſtreut ein Blech dick mit Mehl, legt die Platte darauf, nimmt nun eine große, reine Serviette und rollt ſie ſo geſchickt zuſammen, daß ein Eck davon obenauf leicht zu faſſen iſt, und dabei die ganze Serviette ſich leicht nach oben ziehen läßt; ſo locker gerollt legt man ſie in die Mitte der Teigplatte, breitet darüber wieder eine halben Fingers dicke Teigplatte, welche aber im Umfange um vier Finger größer iſt, als die erſtere, drückt die Kanten zuſammen, dreht mit dem Teigrädchen

einen Streifen aus den Teigreſten, legt dieſen an der Kante herum, gibt mit der erwärmten Meſſerſpitze in die Kante ſchöne, gleiche Furchen, überzieht die ganze Paſtete mit zerrührtem Ei und backt ſie ſchön lichtbraun aus heiſſer Röhre, welche vorher etwas geöffnet war, wie in der letzten Nummer ſchon erwähnt worden. Vor dem Auftragen wird nun ein Deckel herausgeſchnitten von hinlänglicher Größe, um die Serviette herausziehen zu können. Wenn das Ragout theilweiſe hinein gebracht iſt, verdeckt man ſie wieder, trägt ſie auf und die Sauce in der Sauciere daneben. An Stelle der Serviette können auch mehrere Bogen Papier, geſchickt zuſammengerollt, dienen.

491) Butterteig von anderer Art nämlich zu kleinem Backwerke und Torten ebenfalls anwendbar.

Man nimmt zu einer gedeckten Torte oder anderem Backwerk für 4 Perſonen ein gutes halbes Pfund Mehl auf das Nudelbrett, macht eine Grube hinein, in welche 2 Eigelb und 2 bis 3 Eierſchalen voll ſüßen Rahmes nebſt Salz gegeben werden und beobachtet dabei denſelben Vortheil, welcher ſchon bei Nr. 488. angegeben worden. Wenn nun der Teig ſchön glatt gearbeitet eine Weile an kal-

tem Orte geruht hat, während ein kleines halbes Pfund Butter in kaltem Waſſer gewaſchen, wieder abgetrocknet und in kleine Stückchen zerſchnitten iſt, wird der Teig mit Mehl beſtäubt, dick ausgewalcht, die Hälfte des Fleckes mit der Butter belegt, die andere Hälfte darüber geſchlagen, wieder ausgewalcht, der von der entgegengeſetzten Seite übergeſchlagen, und ſo wiederholt von links, dann von rechts übereinander gelegt und jedesmal ausgewalcht, aber nie nach unten gekehrt.

492) Ludwigsfeſt=Paſtete.

Wenn 25 Krach=Omuletten nach Nr. 455. gebacken ſind, werden ſie alle friſch aus der Pfanne zu einer Düte gebogen, und mit beliebigem gemiſchten Ragout gefüllt, ſehr paſſend ſind kleine Vögel, die oben mit Flügel und Köpfchen, oder Forellen, welche mit Köpfchen und Schweif herausſchauen. Indeſſen nun auch ein geblätterter Butterteig fertig iſt nach Nr. 488., wird eine Paſtete davon aufgeſetzt. Auf die Bodenplatte, ſobald ein Kranz herumgelegt iſt, ſtellt man 12 von den gefüllten Düten eng aneinander geſetzt herum; in die dazwiſchen ſich befindlichen Lücken ſtellt man wieder 8 — darüber 4 — und zwiſchen die

4 — noch eine Dütte. Iſt dieſes geſchehen, wird eine hinlänglich hohe Paſtetenwand von dem geblätterten Butterteig herumgeſtellt, oben ein ſchön verzierter Deckel mit einem Namenszug oder Jahreszahl, oder Monatsdatum, aus den Teigreſten geformt, und ſo auch etwas ſinnreiches, z. B. eine Kette noch als untere Verzierung rundum angebracht, dann ganz mit Eiweißſchnee beſtrichen und ſchön gebacken.

493) Mürber-Butterteig.

Ein Pfund Mehl wird auf das Nudelbrett genommen, und ein halbes Pfund Butter in kleinen Stückchen nebſt 3 Eidottern, einem ganzen Ei, Salz und etwas wenigem, ſaurem Rahme mit dem Meſſer gemiſcht und eingeſchlagen, bis es unter den Händen völlig gearbeitet werden kann; ſolches muß aber unter geſchwindem Drehen nach ein und derſelben Seite geſchehen. Wenn man endlich mit dem Finger auf den glatt gearbeiteten Teigballen drückt und ſich die Vertiefung elaſtiſch gleich wieder hebt, iſt der Teig gut, und man kann ihn zu Torten, Caſſeroll-Paſteten und anderem Backwerke, wie in folgenden geſagt wird, verwenden.

494) Eine Caſſerol-Paſtete mit Hühnern oder Kalbsbrieſen-Ragout und mit Markklößchen von 4 Farben.

Man wählt hiezu am füglichſten den Teig bei Nr. 493., walcht ihn halben Fingers dick aus, nimmt ein Caſſerol von der Größe eines großen Tellers, beſtreicht ſie dick mit Butter und ſtreut feine Semmelbröslein rund herum. Indeſſen muß ein Ragout von Hühnern oder Brieſen nach Nr. 308 oder 307 bereitet werden und dieſes halb erkaltet ſeyn. Auch eine Farce nach folgender Art: man zerwiegt ein Pfund gutes Kalbfleiſch, eine Hand voll Chalotten, Peterſilie, von einer Citrone die Schale und ein Stück Nierenfett oder guten Speck, rührt 2 bis 3 Eier nebſt Salz, den Saft einer halben Citrone, und eine Hand voll Semmelbröslein dazu, dünſtet es einige Minuten und läßt es erkalten. Nun wird von dem Teig nach Umfang des Caſſerols eine Platte und ſogleich auch eine zweite, welche zurückgelegt wird, mit dem Meſſer ausgeſchnitten, dieſe auf den Boden des Caſſerols gelegt, dann mit einem Streif von der Höhe des Caſſerols, deſſen innerer Rand rund um belegt und mittelſt etwas Eiweiß an den Boden geklebt. Jetzt gibt man von der Farce eine

fingerdicke Lage auf den Boden, darüber das Ragout ohne Sauce, denn dieſe würden die Farce und die Paſtete durchweichen, legt über das Ragout den Reſt der Farce ein und nun die zurückgelegte zweite Platte als Deckel darauf gut verklebt. Von dem noch übrigen Teige wird ein kleiner Deckel vom Umfange einer Untertaſſe ausgeſchnitten, oben in der Mitte übergedeckt, bei der äußerſten Kante ein wenig angeklebt, von dem noch übrigen Teige Verzierungen um dieſen Deckel gelegt, dann mit zerrührtem Ei überzogen und ſchön in heißer Röhre gebacken. Wenn die Paſtete aufgetragen wird, darf der Deckel noch nicht abgenommen werden, die Paſtete muß unverſehrt zu Tiſche kommen. Während dem bereitet man die 4 Sorten Klöße und ſtellt die Ragout-Sauce zurück. Man ſchmilzt eine ſtarke Hand voll Mark, ſeihet es durch enges Sieb, rührt es zu Schaum, ſchlägt nach und nach 2 bis 3 erwärmte Eier dazu, rührt Semmelbröslein daran, bis der Teig ſo iſt, daß ſich Klößchen davon formen laſſen, theilt ihn nun in 3 Theile, zerwiegt eine Hand voll feiner Kräuter, die Schale einer Citrone, eine Hand voll Chalotten, jedes beſonders und ſehr fein, mengt in jeden Theil des Teiges eines von dem Zer-

wiegten nebſt etwas Salz, formt kleine Klöß-
chen, wovon die mit Citronen und jene mit
Kräutern in guter, ſiedender Fleiſchbrühe alle
fertig gekocht, die andern mit Chalotten aber
zur Hälfte in heißem Schmalze gebacken wer-
den. Man kann ihnen verſchiedene Formen oder
Größen geben, kann auch von jeder Gattung
einen Theil backen und nebſt den Farben weiß,
gelb, grün und braun, eine roſarothe, melirte
hervorbringen, wenn man eben etwas Krebsbut-
ter hat, welche man in einen Theil des Teiges
mengt. Dann müßte aber noch ein halber
Löffel voll Semmelbröslein hinzu gegeben
werden. Dieſe vier- oder fünferlei farbigen
Klößchen werden aber erſt eingekocht, wenn
die Paſtete gebacken iſt, und in der ſchon ge-
öffneten Röhre ſteht, daß ſie ein wenig aus-
ziehen kann. Zu gleicher Zeit wird nun auch
die Sauce wieder warm geſtellt und der Deckel
von der Paſtete ausgeſchnitten; ſollte ſie zu
voll ſeyn, ſo kann die Füllung etwas ausge-
hoben und auf eine Aſſiette zurückgelegt wer-
den, dafür werden die Klößchen zierlich geord-
net hinein gegeben, doch ſo, daß die abwech-
ſelnden Farben, wenn der Deckel wieder dar-
auf gelegt iſt, darunter hervor ſehen; es ſcheint
dann, als hätten die Klößchen den Deckel ge-

hoben. Die Paſtete iſt ſehr zierlich, erfordert geringe Koſten und wenig Mühe. Die Sauce wird daneben in der Sauciere angerichtet.

495) Caſſeroll-Paſteten mit Wildpret.

Werden auf dieſelbe Art bereitet, wie die letzte Nummer angibt, nur kann die Farce dann gänzlich auch von Wildpret oder auf Art, wie bei dem falſchen Schnepfendreck bei Nro. 247 angegeben iſt, bereitet werden, und da man hier keine Klößchen einlegt, ſo bleibt die Paſtete ungeöffnet und es wird daneben nur die mit dem Wildpret gekochte Sauce in der Sauciere angerichtet. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß jede Paſtetenfüllung vorher gebraten oder gedünſtet und in Stücken zertheilt ſeyn muß. Es laſſen ſich zu ſolchen Paſteten Reſte von verſchiedenem Fleiſche gut verwenden und mit Anſtand auch ſelbſt für Gäſte wieder benützen.

496) Caſſerol-Farce-Paſtete mit zahmem oder wildem Geflügel.

Auch das Geflügel, zahm oder wild, muß vorher gedünſtet ſeyn, denn gebratenes benützt man hiezu nur als Reſte. Man kann auch von Enten, Gänſen das ſogenannte Ge-

räuſch, nach Nr. 317. bereitet, hineingeben, jedoch muß eine Caſſerol=Paſtete allezeit eine paſſende Farce darunter und darüber bekommen, damit ſich die leeren Räume ausfüllen. Will man die Farce erſparen, ſo iſt dann zu kleinerm Ragout die Paſtete bei Nr. 489 und zu größerm jene bei Nr. 490 paſſender.

497) Schüſſel=Paſtete mit Ragout, Farce und Gitter.

Wenn ein gutes Ragout von Tauben, Haſen, Rebhühnern oder andern Hühnern rc. bereitet iſt, wird auch eine gute paſſende Farce gemacht. Während beides verkühlt, belegt man den mit Butter beſtrichenen Boden einer Paſtetenſchüſſel mit einer halben, fingersdicken Platte von dem Teige bei Nr. 493, ſtreicht darauf einen ſtarken Finger dick von der Farce, worüber das Ragout gelegt wird, welches man wieder mit Farce bedeckt, ſo daß es oben rund gewölbt iſt; darüber wird nun ein Gitter auf folgende Art gemacht: es werden aus den Reſten des Teiges runde oder flache, fingersbreite Streifchen geformt, letztere mit dem Teigrädchen herabgedreht, das Gitter über die ganze Füllung geflochten, mit zerrührten Eiern überzogen und ſo ſchön

in heißer Röhre gebacken. Zur Verzierung können in die Räume des Gitters abwechſelnd Krebsſchweifchen und Spargelköpfchen geſteckt werden, welches ſehr brillant ausſieht.

Andere Paſteten ohne Butter-teig.

498) Salat-Paſtete mit Häringen und Verzierung.

Ein Caſſerol, welches in der Mitte des Bodens eine kleine Vertiefung hat, iſt hier ſehr paſſend. Es werden zu 2 bis 3 ſchönen großen Häringen, (jeder Milchner) vier Semmeln abgerindet und dieſe dann in Waſſer, worin ein Glas voll Orangen- oder Citronen-Liqueur gegoſſen wird, eingeweicht. Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum gerührt, 6 Eigelb nebſt dem Schnee von 3 bis 4 Eiweiß, Salz, eine Handvoll geriebener Mandeln und den feſt ausgedrückten Semmeln und Semmelbröſeln dazu gemengt, dann auf ein Nudelbrett herausgenommen und mit Mehl unter der Hand gearbeitet zu einem etwas ſtrengen Teige, der ſich gut auswalchen läßt;

während der Teig ruhet, müſſen 12 Kartoffeln im Dampfe gekocht, ſchön geſchält und mehlicht zerdrückt, dann warm mit Salz und 8 Löffel voll feinſten Oeles eine halbe Stunde lang gerührt und 4 Löffel voll Oel, 4 Löffel voll Eſſig, 4 Löffel voll fein zerwiegter Chalotten, einige feine Kräuterpulver damit vermiſcht werden. Nun putzt man die Häringe, nimmt die Milchner aus, legt dieſe bei Seite, gräthet die Häringe, ſchneidet ſie in Fingerglied lange und breite Stückchen, nimmt jetzt die Milchner in ein Schüſſelchen, zerrührt ſie, gibt die fein zerwiegte Schale und den Saft einer Citrone, auch 2 bis 3 Eigelb daran und vermengt es mit Salz und etwas Nelkengewürz. Endlich wird die dazu paſſende Caſſerolle mit Butter beſtrichen und mit Semmelbröſeln ausgeſtreut, von dem Teige die kleinere Hälfte zu einer fingerdicken Platte ausgèwalcht, damit der Boden des Caſſerolls belegt und in die innere Vertiefung gedehnt, aber ſo, daß der Teig keinen Riß bekömmt. Nun walcht man auch den übrigen Teig und zwar etwas dünner, ſchneidet davon einen Rand, womit genau der Rand des Caſſerolls innenher ausgelegt wird. In die mittlere Vertiefung wird die Milchner Farce gelegt,

darauf kömmt eine Lage von den Häringen mit Kappern untermiſcht, nun werden ſtreifenweiſe die Häringſtückchen an dem Teigrande nach herauf zu immer mit Kappern untermiſcht, gelegt, ein wenig in den Teig angedrückt, bis ein Löffel voll von dem Kartoffelſalate darüber geſtrichen iſt; ſo wird ſtreifenweiſe rundherum fortgefahren, bis der ganze Rand bedeckt iſt und in die Mitte eine Staffade gegeben, wozu Verſchiedenes kann gewählt werden: Anquilotten, Schnecken ꝛc. oder auch nur gewiegte Sardellen. Man nimmt zuerſt einen Löffel voll Kartoffelſalat über die Milchner Farce und Häringe, gibt darauf eine Schichte Schnecken oder Anquilotten, welche gehäutet und in Scheiben geſchnitten ſeyn müſſen, oder Sardellen, darüber ein paar Löffel voll ſauren Rahm, dann wieder Salat, und ſo 3 bis 4 Schichten, über den Salat, dann die noch übrigen Häringe und Kappern, auch feine Streifen geröſteter Zwiebeln, oben darüber den Reſt des Teiges zu einem flachen Deckel geformt. An den Kanten wird derſelbe gut zuſammengeklebt, in der Röhre ſchön gebacken, herausgeſtürzt, der nun erhöhte kleine Reif ringsum mit geſpaltenen Mandeln beſteckt, bei

Tiſche der verzierte Theil als Deckel rund um abgeſchnitten, zertheilt und zuerſt präſentirt, dann die Paſtete in Scheiben tranchirt. Dieſe Paſtete kann kalt und warm gegeben werden, iſt auch vortheilhaft aufzubewahren, und bei Landparthien bequem mitzunehmen; auch läßt ſie ſich ohne Teller aus der Hand ſpeiſen, wie Torten und dergleichen, den ſie bedarf keiner Sauce.

499) Harlekins-Paſtete.

Man verfertigt viererlei Gelees von folgenden Farben: grün, blau, roth und gelb, entweder alle ſüß oder alle ſauer, wie ſie bei der Nr. 600. angegeben ſind. Nimmt kalte, geſottene und geſchälte Kartoffel, ſchneidet ſie in Scheiben, ſalzt ſie, backt dieſe Scheiben in Eiern umgewendet aus heißem Schmalze, richtet ſie aufgethürmt auf eine flache Schüſſel, aber ſo, daß ſich Abſtufungen bilden, nun zerquirlt man zu 8 bis 10 Kartoffeln 4 bis 5 Eier mit etwas zerwiegten friſchen Kräutern oder nur Schnittlauch, begießet gleichförmig die ganze Paſtete damit, ſtellt ſie in eine heiße Röhre oder hält eine Schaufel voll Glut daran, bis die Eier verfeſtigt ſind und die ganze Paſtete zuſammenhält, wenn ſie nun völlig wieder

erkaltet iſt, belegt man die Außenſeite ſchön gleich vertheilt mit den verſchiedenen Sulzen, welche zuvor in viereckigte Stückchen geſchnitten worden. Hiezu muß bei der Formirung der Paſtete ſchon angetragen worden ſeyn.

Sie paßt ſehr zu kaltem déjûner à la fourchette.

500) Eine Nudeln- oder Flecklein-Caſſerol-Paſtete mit Schinken.

Es wird ein Nudelteig nach Nr. 12 bis 13 bereitet und die Nudeln nur minder fein ausgewalcht und geſchnitten, als zur Suppe. Indeß dieſe Nudeln etwas abtrocknen, zerwiegt man zu einem halben Pfunde Teiges ein Viertelpfund magern Schinken oder Räucherfleiſch, miſcht auch feinzerwiegte Citronenſchalen, Cholotten, Peterſilie daran, gibt es zu einem Stückchen Fett in einen Tiegel auf Glut, wo man es ein wenig überdünſten läßt; während dieſem ſtellt man eine Pfanne voll geſalzenen Waſſers auf raſches Feuer, röſtet, bis dieſes ſiedet, zwei Hände voll Semmelbröſeln in Butter ſchön gelb, rührt die Nudeln oder Fleckchen in das kochende Waſſer, läßt ſie ſo lange wie harte Eier ſieden, gibt ſie dann in einen Seiher, begießt ſie mit kaltem

Waſſer, ſchüttet ſie, wenn ſie völlig abgetropft haben, geſchwind auf eine ſehr große flache Schüſſel, wo ſie ausgebreitet zur Abkühlung ſtehen bleiben, bis ein Caſſerol mit Butter beſtrichen und mit Semmelbröſeln beſtreut iſt. Nun gibt man eine Lage von den Nudeln auf den Boden des Caſſerols, ſtreut darüber von der Schinken-Farce, welche man noch mit ein paar Eiern und ein paar Hände voll Semmelbröſeln vermengen kann, eine fingerdicke Schichte und bedeckt ſie mit Nudeln. Dieſe können nun mit geriebenem Parmeſankäſe, oder nur allein mit den geröſteten Semmelbröſeln beſtreut werden. Man gibt hierauf wieder eine Schichte Nudeln, dann Schinken, nach Belieben auch über den Schinken jedesmal ein zerrührtes Ei, und wieder Nudeln, Parmeſankäſe, Semmelbröſeln, Nudeln, Schinken, zuletzt aber Nudeln, aufgeſchnittene Butter und mit einigen Löffeln voll Rahm zerrührte Eier. Damit wird die Paſtete in eine heiße Röhre gegeben, wo ſie in einer halben Stunde fertig ſeyn kann; ſie muß eine ſchöne Farbe haben, und im Caſſerol ſich verfeſtigt ſchwingen laſſen. Dann iſt ſie gut, wird herausgeſtürzt, wieder umgewendet und aufgetragen. An Stelle des Schinkens kann übriggebliebenes Fleiſch jeder Art, oder

mehrere Arten mit Sardellen angemengt, ebenfalls dienlich ſeyn.

501) Fridaternudeln-Paſteten mit verſchiedener ſaurer Füllung.

Von 8 bis 10 Eiern werden nach Nr. 48. ſchöne große Flecke zu Fridaternudeln gebacken, aufgerollt und Meſſerrücken breit geſchnitten, indeſſen eine Fleiſch- oder Schinkenfarce nach letzter Nummer gedünſtet, eine Caſſerole mit Butter dick beſchmiert, mit Semmelbröſeln eingeſtreut, von den Nudeln eine Schichte zu Boden gegeben und mit Farce, zerrührtem Ei, Rahm und Nudeln übereinander abgewechſelt, mit Nudeln geendet und die noch übrigen zerrührten Eier mit Rahm darüber gegoſſen, auch etwas Butter aufgeſchnitten, und wie die Paſtete letzter Nummer gebacken; es kann ſaurer oder ſüßer Rahm dazu genommen werden.

502) Süße Fridaternudeln-Paſteten mit ſüßer Füllung.

Die Nudeln werden hiezu nach Nr. 50. bereitet. Dann entweder Krebsſchöttel nach Nr. 97. oder ein beliebiges Kompotmuß, oder in Wein eingekochte Roſinen mit Zucker und Zimmt zur Aufſchichtung gewählt, übrigens

nach letzter Nummer verfahren. Nur kann zum Ueberguſſe ein paſſendes Chaudeau von Wein oder Orangen gewählt werden, womit die gebackene Paſtete eingehüllt zu Tiſche gebracht wird. Iſt aber Krebsſchöttel zur Füllung genommen worden, ſo wechſeln dann die Schichten auch mit Krebsſchweifchen und der Zwiſchenguß wird von Ei-Rahm und flüſſiger Krebsbutter angemengt. Zur Verzierung werden einige Krebsſchweifchen, die noch etwas Schale haben, oben auf der Paſtete herum gelegt oder geſteckt.

503) Mürbe Paſtete mit Kuttelflecken.

Die Kuttelflecke müſſen Tags vorher ſehr weich geſotten und über Nacht in eine gute Beitze von Wein oder Eſſig, Gewürzen, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenſchalen und Scheibchen gelegt ſeyn. Aus dieſer Beitze genommen, werden ſie, mit etwas dieſes durchgeſeihten Eſſigs oder Weines nebſt einem Stücke fein geſchnittenen Speckes (zu 1 Pfund Kuttelfleck ein gutes Viertelpfund Speck gerechnet) gedünſtet, fein geſchnittene Chalotten, Citronenſchalen, Peterſilien, auch eine Hand voll Semmelbröslein mit Mehl und Salz vermiſcht, nach Belieben auch Kappern oder

ſein zerwiegte Sardellen oder ein paar Eidotter damit etwas geröſtet und dann zur Kühlung hingeſtellt. Indeſſen wird ein mürber Butterteig nach Nr. 493. ausgewalcht und ein mit Butter beſtrichenes und mit Semmelbröslein beſtreutes Caſſerol damit gefüttert. Man gibt die Maſſe von Kuttelflecken, worein nur noch ein Quart guten ſauren Rahmes mit 2 bis 4 Eidottern gerührt wird, nach Belieben auch mit einem Glas weißen Weines wohl vermengt hinein, ſetzt von dem mürben Teige einen Deckel darauf, verziert dieſen mit den Teigreſten nach Gefallen, und backt ſie wie die Caſſerol-Paſtete bei Nr. 494.

504) Mürbe Kartoffel-Caſſerol-Paſtete mit verſchiedener Füllung.

Von ſchönen im Dampfe gekochten Kartoffeln wird ein halbes Pfund gewogen, warm zerdrückt, geſalzen, mit einem Weinglas voll Wein oder Rahm und 3 Eidottern zu einem dicken Brei gerührt und Mehl hineingeklopft, bis es ein Teig iſt, den man unter den Händen arbeiten kann. Man nimmt ihn nun auf ein Brett, breitet ihn flach auseinander, ſchneidet ein Viertelpfund Butter darauf in Stücke, ſchlägt den Teig von allen Seiten darüber

und ſetzt das Uebereinanderſchlagen ſo fort, wie bei dem erſten Butterteige angegeben worden; iſt er gut verwalcht, ſo läßt man ihn eine Stunde an kaltem Orte ruhen. Indeſſen muß die Füllung bereitet werden. Man kann hiezu jedes beliebige Ragout wählen und eine dazu paſſende Farce. Die Form der Paſtete iſt wie bei letzter Nummer.

505) Kleine Kartoffel-Paſtetchen mit verſchiedener Füllung.

Man bereitet denſelben Teig, walcht ihn etwas dünn, drückt dann mit einem etwas weiten Bierglaſe runde Blätter heraus, knetet die Abfälle wieder zu einem Klümpchen zuſammen, walcht dieſen wieder, bis der Teig völlig aufgegangen iſt, zählt die Hälfte der Blätter hinweg, und walcht ſie, jedes einen Finger breit größer, in die Runde. Die kleinern beſtreicht man mit zerrührtem Ei und ſetzt ein kleines Ragout hinein von Brieſen, Leber, zerſchnittenen Reſten von Geflügel oder Wildpret, Krebsſchweifchen und Krebsſchöttel, Topper, Häringe, Lunge, auch jedes beliebige Compot oder Eingeſottene von Früchten, ebenfalls übrig gebliebene Creme, ſo wie auch Spargel, Schnecken, Mandel-Farce, oder was immer gewählt

werden mag; nur iſt zu bemerken, daß die Füllung wenig Sauce haben darf. Man gibt unter das Compot oder Ragout einen Löffel voll geröſteter Semmelbröslein, legt dann auf jede Füllung eines von den größern Teigfleckchen; überzieht es mit zerrührtem Ei und backt ſie alle auf einem Tortenblech aus der Röhre.

506) Kleine Ragout-Paſtetchen von Kartoffeln auf andere Art.

Wenn derſelbe Teig nach Nr. 504. bereitet iſt, wird er, wie bei letzter Nummer, ausgewalcht, dann mit einem großen Weinglaſe aus dem ganzen Teige Blätter ausgeſtochen, die Hälfte noch etwas dünner gewalcht, die erſten Blätter am Rande mit Eiweiß beſtrichen, darauf ein aufgerollter, zwei Finger breiter Papierſtreif gleich einer Schnecke geſetzt, von dem innern Ende ein Eckchen heraufgebogen, nun die größern Fleckchen nach der Reihe auf dem Brette geordnet, in jedes mit einem engen Liqueurgläschen ein Ringelchen in die Mitte gegraben, wodurch der Deckel bezeichnet iſt. Das ganze Fleckchen wird nun über die Papierſchnecke gelegt und die Kanten recht gut auf einander geklebt; wenn die Paſtetchen alle auf ſolche Weiſe ausgeſetzt ſind, überzieht man

ſie mit zerrührtem Eie, backt ſie ſchön, ſchneidet die Deckelchen heraus, hebt die Papierſchnecke ebenfalls heraus, bringt ein kleines Ragout oder Compot hinein, deckt ſie wieder zu und trägt ſie auf. Eben ſolche können auch aus dem Teige nach Nr. 491. geformt werden.

507) Krapfen und anderes kleines Backwerk aus Butterteig.

Von dem Teige nach Nr. 491. werden 2 Finger breite und nochmal ſo lange viereckige Fleckchen geſchnitten. Ueber die Hälfte gibt man etwas Eingeſottenes, ſchlägt die andere Hälfte darüber, beſtreicht ſie mit Ei und backt ſie ſchön. Mit Zucker beſtreut werden ſie zu Ragout aufgetragen. Dieſe können in verſchiedenen Formen und mit verſchiedenen Füllungen gegeben werden.

508) Butterbretzen.

Aus demſelben Teige werden ſo viele Theile gemacht, als man Bretzlein wünſcht; man rollt unter den Flächen beider Hände jedes Theil zu einer drittel Ellen Länge, legt ſie dann zu einer Bretze übereinander, überzieht ſie mit Ei, beſtreut ſie mit Zucker, Citronenſchalen und Mandeln, backt ſie aus

warmer Röhre und gibt ſie zu Creme. Dieſer Teig kann ſo vielfältig geformt, gefüllt und überzogen werden, daß eine Anführung aller Gattungen die Grenzen dieſes Buches weit überſchreiten würde. Deßhalb muß es dem Geſchmacke der Köchin überlaſſen bleiben, die verſchiedenen Variationen ſelbſt zu wählen.

509) Butterwandeln.

Es werden aus demſelben Teige kleine Wandeln geformt, oder ſolche Blechformen mit dieſem Teige ausgefüttert, in warmer Röhre gebacken und dann entweder mit Reis-Muß oder dergleichen, mit Creme, Compot oder mit Fleiſch-Farce angefüllt, und im letzten Falle zu Ragout, mit ſüßen Füllungen aber zu geeignetem Compot oder Creme, auch zu Müſern aufgetragen.

510) Ein in der Haut gebratener Kalbskopf.

Es werden von dem ganzen Kopfe die Haare abgeſengt, die Augen herausgenommen, die Ohren werden, verſteht ſich, wie bei den Spanferkeln in Papier gewickelt bis der Kopf bald fertig gebraten iſt, dann erſt befreit man ſie, damit ſie auch noch eine ſchöne Farbe bekommen und ſodann in einem

dazu geeigneten Gefäße mit etwas Fleiſchbrühe untergegeben, in die Röhre geſetzt, aber fleißig mit Butter betrauft, zuletzt wenn er bald fertig iſt, abwechſelnd auch mit Citronenſaft begoſſen. Beim Auftragen gibt man ihm eine in der Jahreszeit vorherrſchende Blume oder ein Blumenſträußchen, oder auch wohl nur einige Kräuter in das Maul, legt ihm ein Kränzchen von Kräutern auf den Scheitel und drückt ihm zwei aufgequollene Zwetſchgen oder ein paar friſche dunkle Herzkirſchen in die Augenhöhlen.

Verſchiedene Braten.

511) Kalbskeule (Kalbsſchlegel.)

Dieſe wird erſt rein gewaſchen, jedoch nicht, wie es häufiger Mißbrauch iſt, lange gewäſſert, wodurch jedes zarte Fleiſch ſeinen natürlichen Geſchmack und Saftigkeit verliert und auch nicht gehörig braten kann, weil es zu viel Waſſer zieht. Iſt die Keule rein gewaſchen, ſo wird ſie mit einer Hand voll Salz wohl eingerieben, in eine Bratraine gelegt, die Schloßbeinſeite nach oben, die glatte obere

Seite wird erſt, wenn die Schloßbeinſeite ſchön gebraten iſt, nach oben gekehrt, damit ſie, räſch gebraten, kann zu Tiſche gebracht werden. Man gibt einiges Waſſer auf den Boden der Raine; wenn die Keule dann in der Bratröhre zu trocknen anfängt, beſtreicht man ſie öfters mit Butter, und iſt ſie auf beiden Seiten hellbraun, ſo beſtreicht man ſie wieder, damit ſie einen ſchönen Glanz bekömmt; man muß auch ſorgen, daß die Sauce nicht völlig einbratet und auf dem Boden hinreichend vertheilt iſt. Ein Schlegel von 5 bis 7 Pfund muß 2 Stunden langſam braten. Beim Auftragen muß beobachtet werden, daß die glatte breite Seite obenauf liegt. Deßhalb dieſe auch in der Röhre zuletzt obenauf liegen ſoll, damit ſie ſchön räſch iſt, wenn der Braten zu Tiſche kömmt; auch muß man die Sauce nicht darüber ſondern neben daran auf die Bratenplatte gießen.

512) Kalbskeule auf andere Art.

Man klopft die Keule auf der fleiſchigen Seite, wäſcht ſie rein, ſticht mehrere kleine Löcher hinein, in welche dann Zwiebelſtückchen, Salz und Gewürz geſchoben werden; ſalzt ſie gehörig durchaus, ſetzt ſie in die Bratröhre,

und beobachtet ferner, was bei letzter Nummer ſchon erwähnt iſt.

513) Eine geſpickte und gebeitzte Kalbs-Keule.

Wenn die Keule ſtark geklopft iſt, wird ſie geſpickt, nemlich auf der obern Seite, und in geraden Linien; nun reibt man ſie mit Salz ein, belegt ſie mit Zwiebel-Scheiben, Citronenſchalen, Lorbeerblättern, gießt ein Quart Eſſig darüber und läßt ſie in dieſer Beitze mehrere Tage liegen. Endlich gibt man ſie aus dieſem Eſſig in die Raine, und bratet ſie, wie in vorletzter Nummer geſagt worden. Statt des Waſſers können einige Löffel voll Eſſig in die Raine nebſt einem Paar mit Nelken geſpickten Zwiebeln und einigen Streifchen Citronenſchalen, dann beim Anrichten auch folgende ſaure Rahmſauce über die Keule gegeben werden. Man röſtet im Fette einige Löffel voll Mehl hellbraun, dann wird ein Quart ſauren Rahmes dazu gerührt und mit etwas Eſſig, Fleiſchbrühe, Salz und Kappern aufgekocht.

514) Eine gebratene Kalbskeule, welche kalt gegeben wird.

Wenn das Schloßbein kurz weg und der

Knoten lang weggehauen worden, ſchneidet man auch alles hautige und fette gänzlich hinweg, ſticht mehrere Löcher hinein, in welche man abwechſelnd Stückchen geputzter Sardellen, und Streifchen gewürzten Specks ſchiebt; dann wird der Schlegel mit einem reinen Tuche bedeckt und ſtark geklopft, geſalzen und gebraten, wie die Kalbskeule N. 511. Man bereitet ein Gelee nach Vorſchrift bei Nr. 595. Dieſes wird klein zerſchnitten und der kalte Schlegel damit verziert, oder der ganze Schlegel wird tranchirt und die aneinander geſchichteten Scheiben mit Gelee garnirt.

515) Geſpaltener Schlegel, Schloßbraten und Bug.

Dieſe können auf gleiche Weiſe zubereitet werden. Man läßt Fett in einer Raine oder Tiegel heiß werden, ſtellt das Stück Braten geſalzen und unverdeckt damit in die Bratröhre oder auf Glut; ſobald es auf beiden Seiten ſchön gebraten iſt, legt man eine Hand voll geſchnittener Zwiebeln und Citronenſchalen dazu, nebſt ein paar Löffel voll Fleiſchbrühe. Man kann es mit dieſer Sauce auftragen, oder noch verbeſſern, indem man es, ſobald es braun iſt, mit Mehl beſtäubt, und vor dem Anrichten etwas Zucker braun röſtet,

und den Braten damit beſtreicht. Wenn ein ſolches Bratenſtück von beſonderer Größe iſt, ſo kann es auch füglich nach einer der Arten, wie die Keule zubereitet werden.

516) Kalbsnieren-Braten.

Wird entweder nur auf Art wie eine Keule ordinär gebraten und neben warmen Salate oder Compote aufgetragen; wer aber das ſtarke Fett nicht liebt, wird folgende Zubereitung vorziehen

517) Nierenbraten mit maskirter Niere.

Wenn das ganze Stück, welches hiezu von der ſch.verſten und fetteſten Gattung ſeyn ſollte, rein gewaſchen iſt, wird die ganze Niere ſammt dem Fette herausgeſchnitten, das Fett fein zerwiegt, auch die Schale einer halben Citrone, einige Chalotten, Pimpernell, oder andere Kräuter; dann mit 3 Eigelb ſlaumig gerührt, eine Hand voll feiner Semmelbröslein nebſt einem Paar geputzter und gewiegter Sardellen oder Salz und ein paar Morgeln oder Maurachen dazu gemengt, zu letzteren auch der Saft einer halben Citrone. Wenn nun dieſe Maſſe mit Fleiſchbrühe hinreichend verdünnt iſt, ſo wird davon auf die Stelle, wo die Niere war, in die Höhlung eine dünne Lage gegeben, die Niere darüber gelegt und dieſe mit

der übrigen größern Hälfte der Maſſe bedeckt, ſo auf den Boden der Raine geſetzt, etwas Waſſer untergegoſſen, oben mit ein paar dicken Speckſchwarten bedeckt und mit ein paar feinen Hölzchen befeſtigt in die Bratröhre geſtellt. Wenn die untere flache Seite durchgebraten iſt, wird nun die Nierenſeite von dem Specke befreit und behutſam nach unten gewendet, die obere fleißig beträufſt, und, wenn er völlig gebraten iſt, mit daruntergegebener Sauce aufgetragen.

518) Gefüllte Kalbsbruſt.

Wenn die Bruſt rein gewaſchen iſt, wird an der äuſſern offenen Rippe die Doppelhaut gelöst und die ganze Bruſt untergriffen, jedoch mit Vorſicht, daß die Haut kein Loch bekomme. Nun wird die hiernächſt beſchriebene Füllung bereitet. Man röſtet zwei Hände voll Semmelbröſeln in Butter hellgelb, rührt 2 bis 3 Eier dazu, Salz, fein geſchnittenen Schnittlauch oder Peterſilienkraut, auch etwas ſüßen Rahm (Sahne), ſalzt die ganze Bruſt völlig ein, ſchiebt mit einem Löffel in die untergriffene Höhlung ſämmtliche Füllung, ſchließt die Oeffnung mit einem feinen Hölzchen recht gut und läßt die Bruſt in der Bratröhre erſt auf

der Rippenſeite, dann auch oben während öfterem Beträufeln ſchön braun werden. Die gewölbte Seite nach oben muß ſie aufgetragen werden.

519) Kalbsbruſt mit brauner Fülle.

Wenn die Bruſt untergriffen iſt, wie bei letzter Nummer beſchrieben worden, wird ſie innen und auſſen mit Salz und Gewürz eingerieben. Zur Füllung nimmt man ein Kalbsmilz und auch etwas Hühner- oder Taubenblut, in Ermanglung deſſen aber ein zweites Milz, ſtreicht die Füllung gänzlich aus, rührt ſie mit einem Stückchen warmer Butter nach einer Seite flaumig, legt ein Ei in warmes Waſſer, ſchlägt es daran, rührt Mehl dazu, ſoviel es anzieht, dann auch Gewürze oder Kräuter, als Baſilikum, Thymian, nebſt Citronenſchalen und Salz. Die Füllung geſchieht wie ſchon in letzter Nummer erwähnt iſt.

520) Weiche Kalbsbruſt mit melirter Füllung.

Hiezu werden am Kranze bei den Querknorpeln alle Rippen abgeſchnitten, die Rippenhaut geſpalten und ſo mit Leichtigkeit jede Rippe herausgehoben. Dann wird an dem Kranze herum auch jeder Knorpel eingeſchnit-

ten, doch ohne vom Fleiſche etwas zu verletzen. Nun untergreift man vorſichtig die ganze Bruſt und bereitet folgende Füllung: $\frac{1}{8}$ Pfund Butter oder Fett wird zu Schaum abgetrieben, 3 gewärmte Eier und die Schale einer Citrone fein zerwiegt, nebſt Salz und 2 Hände voll mürber Semmelbröſeln und etwas ſüßem Rahm (Sahne) abgerührt; während man dieſe Maſſe ruhen läßt, wird eine zweite, wie folgt, bereitet: $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber wird ganz klein würfelich geſchnitten, ebenſo $\frac{1}{8}$ Pfund Speck, ein Stückchen Schinken, auch wohl eine gekochte gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie und eine ſchöne Zwiebel. Dieſes alles mengt man an 2 Eigelb; das Weiße hievon wird zum ſteifen Schnee geſchlagen, in die weiße Maſſe gezogen, und dieſe ſogleich in die Bruſt gefüllt. Man nimmt nun ein Butterrohr oder macht ſich aus Kartenmappe eines von dem Umfange eines halben Thalers, ſenkt dieſes Rohr mitten durch die Füllung und drückt die zweite melirte Maſſe hinein, während man das Rohr wieder herauszieht, und verſchließt dann die Doppelhaut mittelſt einen feinen Hölzchens. Beim Braten iſt nur zu beobachten, was ſchon auf Nr. 518. erwähnt worden.

521) Weiche Kalbsbruſt mit melirter Füllung anderer Art.

Wenn die Rippen, wie in letzter Nummer beſchrieben worden, ausgehoben ſind, dann wird die Höhlung mit Gewürz und Salz eingerieben. Eine ſtarke Hand voll gewiegter Zwiebeln, Peterſilienkraut oder ſtatt letzterem junge Spargeln, ebenfalls fein zerwiegt, werden mit 2 Eigelb, etwas Salz und ſehr wenig Sahne (Rahm) vermiſcht, in die Bruſt gefüllt; dann eine reine gewaſchene Kalbsbrieſe geſalzen dazu hinein geſchoben, die Haut verſchloſſen, wie ſchon beſchrieben iſt, und durch einiges Streichen mit der Hand die weiche Füllung über der Brieſe gänzlich verbreitet. Das Uebrige iſt in Nr. 518. geſagt.

522) Weiche Kalbsbruſt mit ſüßer Füllung.*)

Sie wird ausgelöst, eingeſalzen und untergriffen, wie in Nr. 520. Nun wird in einem Quarte Wein eine ſtarke Hand voll gewaſchener und abgetrockneter Roſinen, einige Streifen Citronenſchalen und einige Zinken Chalotten gekocht, der Wein herab geſeiht und noch heiß in die Bruſthöhlung ge=

---

*) Dieſe kann auch als kalter Braten oder an die Stelle einer kalten Paſtete gegeben werden.

goſſen, worin ſie einige Stunden wohl bedeckt, auch über Nacht ſtehen bleiben kann. Zu den aufgequollenen Roſinen wird noch ein Löffel voll Wein gegeben, damit ſie ſaftig bleiben; ferner eine halbe Kalbsleber in Milch ausgeblutet, dann gehäutet, und, wenn ſie abgetrocknet iſt, fein zerwiegt, mit feinem Gewürze oder etwas Majorane, Chalotten, Citronenſchalen eine Weile gut abgerührt nebſt 2 bis 3 Eigelb, das Weiße hievon zu ſteifem Schnee geſchlagen; der an der Bruſt und den Roſinen ſich noch befindliche Wein, auch eine Hand voll abgezogener Mandeln, wenn die Leber mit etwas Mehl und wenig Salz angerührt worden, hineingemengt, zuletzt der Schnee hineingezogen und die Bruſt damit gefüllt. Was hierauf noch zu bemerken bleibt, iſt in Nr 518. geſagt. Man bereitet ein Gelee nach Nr. 595. und zerſchneidet es zur Garnitur.

523) Weiche Kalbsbruſt mit Krebſenfülle.

Wenn die Bruſt hergerichtet iſt, wie auf Nr. 518. wird Krebsbutter zubereitet; man ſiedet 15 bis 20 Krebſen, löſet die Schweifchen aus, ſtößt die Schalen und Scheeren mit einem Viertelpfund Butter fein zuſammen und läßt es mit einem Eßlöffel voll

kalten Waſſers in einem Tiegel gut ausbraten. Nun muß ein reines Tuch in kaltes Waſſer getaucht, völlig ausgewunden und dann die Krebsbutter darin durchgeſeihet und gut ausgedrückt werden. Dieſe flüſſige Butter wird nun gerührt, zwei warme Eier daran geſchlagen, mit feinen Semmelbröſeln verdickt, die Krebsſchweifchen hineingemiſcht und die Bruſt, wenn ſie hinreichend eingeſalzen iſt, damit gefüllt, nach Vorſchrift in Nr. 518. gebraten und aufgetragen.

524) Geſpickte und gebratene Kalbsleber.

Wenn die Leber in Milch ausgeblutet hat, wird ſie gehäutet und mit Speck ſchön reihenweiſe durchzogen, hierauf ſetzt man ſie in einen Tiegel, worein ſie eben paßt, auf Butter; denn wenn ſie zu viel Raum hat, wird ſie ſpröde. Dann beſteckt man einige Zwiebelchen mit Nelcken, legt dieſe nebſt Streifen von Citronenſchalen zur Leber, oben etwas Butter darauf, daß ſie nicht trocknet und ſtellt ſie ſo zwiſchen unter und übergegebene Glut. Wenn ſie kein Blut mehr gibt, dann iſt ſie fertig. Nun gibt man etwas Salz hinein, wendet ſie öfters hin und her, (denn wird ſie früher geſalzen, ſo wird ſie

ſehr ſprödde) und ſtreut einige Minuten vor dem Anrichten Zucker und Zimmt darauf. Sie kann an Stelle eines Bratens aufgetragen werden.

525) Schöpſenkeule ordinär gebraten.

Dieſe wird ſtark geklopft, dann rein gewaſchen, eingeſalzen, auf beiden Seiten mit Knoblauch geſpickt, in der Bratraine in das Bratrohr geſtellt, öfters beträuft und wenn ſie auf beiden Seiten ſchön gebraten iſt, mit ihrer eigenen daruntergegebenen Bratſauce aufgetragen.

526) Schöpſenkeule mit Erdäpfeln (Kartoffeln).

Wenn die Keule ſtark geklopft, gewaſchen, eingeſalzen und mit Knoblauch gut geſpickt iſt, werden kleine, gute Kartoffeln roh geſchält zur Keule gelegt, die Bratraine völlig damit ausgefüllt, dann auch einige mit Nelken geſpickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenſchalen, Fleiſchſuppe und Eſſig untergegeben. Wenn die Keule recht oft beträuft, auf beiden Seiten ſchön braun und durchaus milde iſt, wird die daran befindliche Sauce durchgeſeihet, die Keule auf die Platte gelegt, die Sauce untergegeben, und die Kartoffeln zierlich herum garnirt. Man kann ſie aber auch vorher noch in einem Tiegel zu

etwas von dem abgeſchöpften Fette legen, ſie dann mit Mehl beſtäuben, wenn ſie damit braun iſt, die zurückgebliebene Sauce mit einem halben Quarte ſaurer Sahne (Rahm) mengen und über die Keule gießen, auch ein paar Löffel voll Kappern dazu ein wenig einkochen laſſen und dann mit dieſer kurzen Sauce und Garnitur von Kartoffeln auftragen.

527) Schöpſenkeule mit Gurken.

Wenn die Keule zubereitet und gebraten iſt, wie auf Nr. 525. geſagt worden, ſchält man 2 bis 3 Gurken von mittlerer Größe, gibt von dem Schöpſenbraten das abgeſchöpfte Fett in einen Tiegel, ſchneidet die Gurken in Scheibchen dazu, läßt ſie darin anziehen ohne ſie zu verdecken, ſtäubt Mehl darauf, etwas Gewürz, Eſſig oder Citronenſäure, rüttelt ſie um, hebt von der Sauce etwas heraus, begießt damit die Keule einigemale und gibt beim Auftragen die gekochten Gurken darunter.

528) Schöpſenkeule auf Wildpretart.

Wenn die Keule rein gewaſchen iſt, wird ſie gänzlich abgehäutet, indeſſen man eine halbe Maß Eſſig mit einigen geſpaltenen Zwiebeln, die mit Nelken geſpickt ſind, auch einigen Lorbeerblättern, Modegewürz und weißen Pfeffer=

kõrnern und Citronenſchalen ſtark ſieden läßt; die Keule wird nun in ein reines Tuch eingeſchlagen und ſtark geklopft, mit Wachholderbeeren, Salz und Gewürz eingerieben, dann ſchön geſpickt, der kochende Eſſig nebſt Uebrigem darüber gegoſſen, darin einigemale umgewendet, dann verdeckt und in den Keller geſtellt, wo ſie nach mehreren Tagen bis zu weiterer Zubereitung erſt deſto beſſer wird; durch dieſen Eſſig wird ſie endlich gewaſchen, mit friſchen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenſchalen, auch etwas und Fleiſchbrühe in der Bratraine in die Bratröhre geſtellt, und unter öfterem Beträufen fertig gebraten. Man kann zuletzt beim Auftragen eine ſaure Rahmſauce nach Nr. 513. darüber und dieſe Schöpſenkeule füglich für einen Reh- oder Hirſchſchlegel zu Tiſche geben.

520) Reh- und Hirſchziemer und Keule.

Wird eben ſo zubereitet, wie ſo eben bei der Schöpſenkeule beſchrieben worden iſt. Es kann aber auch eine Sauce auf folgende Weiſe darüber gegeben werden. Man zerdrückt einige gute Wachholderbeeren, reibt ſie in 4 bis 5 Eßlöffeln voll zerſtoßenen Zuckers, röſtet dieſen Zucker in einem Stücke Fett

ſchön dunkelbraun und gießt Hühner= oder Taubenblut dazu, welches allezeit mit etwas Eſſig muß abgerührt werden, wenn es noch warm iſt, weil es ſonſt gerinnt. In Ermanglung deſſen läßt man 2 Kochlöffel voll Mehl mit dem Zucker braun werden, gibt dann zu einer kurzen Sauce die hinreichende Fleiſchbrühe, womit es eine Weile aufkochen muß, ehe man die Sauce zu dem Reh=Hirſchziemer oder Keule aufträgt. Dieſelbe Sauce iſt auch zur letztbeſchriebenen Schöpſenkeule ſehr angenehm und paſſend.

530) Hirſch=Rehziemer und Keule mit Kruſte.

Dieſer wird rein von allem Blute befreit, geklopft und einige Tage in Wein oder Eſſigbeitze gelegt, dann mit Salz und Gewürz eingerieben, auf dem Boden des Caſſerols werden mehrere Speckſcheiben, auch geſchnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenſchalen dazu und das Bratenſtück darauf gelegt, auch ein Glas Wein und etwas Weineſſig dazugegeben, und ſo langſam mehr gedünſtet, als gebraten. Dann wird die Rinde bereitet, indem 2 Hände voll feingeriebener, ſchwarzer Brodbröſeln, 6 Löffel voll geſtoße=

nen Zuckers, 1 Eßlöffel voll Zimmtpulver, ein paar Löffel voll Wein, oder der Saft einer halben Citrone auf Glut gerührt werden, bis der Zucker ganz aufgelöst und die Maſſe flüſſig weich iſt. Damit beſtreicht man nun den Ziemer oder die Keule, welche vorher mit ihrer eigenen Sauce recht oft beträuft und übergoſſen worden; man ſticht auch öfters mit dem Meſſer hinein, damit die Sauce völlig eindringen kann; ſobald ſelbe nun mild genug und während ſie noch warm iſt, fährt man mit dem Beſtreichen fort, bis die Kruſte ſtark fingerdick und darüber iſt; damit gibt man ſie nun noch ein wenig in die Bratröhre zum Antrocknen. Wenn die Kruſte räſch iſt, kann man nun dieſes ſehr delikate Bratenſtück warm oder kalt mit kalter oder warmer, paſſender Sauce, oder auch mit Garnitur von Gelee auftragen.

531) Ein Stück Hirſch- oder Rehfleiſch ordinär zu kochen.

Man kocht ein Stück Hirſch- oder Rehfleiſch in halb Eſſig und halb Waſſer, worin man auch große mit Nelken beſpickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenſchalen und einige Wachholderbeeren mitkochen läßt, bis das Wildpret

mild genug iſt. Man hebt es aus dieſer Brühe auf die Platte, röſtet in einem Stückchen Butter eine Hand voll feingeſchnittener Zwiebeln, Semmelbröſeln und einige Löffel voll Zuckers ſchön hellbraun, welche man beim Anrichten über das Wildpret bereitet.

532) Einen Haſen zu braten.

Haſen ſollen durchaus einige Tage gebeitzt werden. Man häutet ihn aber hiezu ab, nimmt ihn aus der Beitze, ſpickt ihn mit feinen Speckſtreifchen, auf dem Rücken 3 Linien neben einander und die Schenkel von oben, ſalzt ihn und ſchüttet einigemale heißen Eſſig darüber. Mit friſchem Eſſig, Fett und Zwiebeln wird er in einer flachen Bratraine im Bratrohre hierauf langſam gebraten, entweder mit ſaurem Rahm und Eſſig nur beträuft oder auch mit einer Rahmſauce und Kappern nach Nr. 126. aufgetragen.

533) Lamm-, Kitz- oder Ziegenfleiſch auf Haſenart zu braten.

Wenn das Lamm nämlich noch jung iſt, formirt man es gleich einem Haſen, man nimmt die Bruſt nebſt Schultern hinweg, drückt die Hinterbügel ſchön breit auseinander, ſpickt den Rücken mit feinen Speckſtreifchen, wie

auch die Schenkel, bratet es wie eben bei den Haſen beſchrieben worden iſt, beträuft es auch mit Butter, Eſſig und Rahm und trägt es mit einer Rahmſauce auf.

534) Lammbraten ganz ordinär.

Ein Viertheil oder ein halbes Lamm wird eingeſalzen, Butter in Stücke geſchnitten und damit in die Bratraine auf flacher Raine gegeben. Wenn es ſchön braun iſt, gibt man nach Belieben eine Sauce oder auch warmen Salat dazu.

535) Gefüllter Lamms- oder Ziegen-Braten.

Wenn die Haut zur Füllung mit größter Vorſicht gelöst worden, ſalzt man ihn. Nimmt eine Ziegen- oder Lammsleber, zerwiegt ſie fein, rührt ein Achtelpfund Butter zu Schaum, 2 warme Eier dazu, dann die Leber nebſt kleinen Roſinen, einer Hand voll Semmelbröſeln, die im Zucker mit einem Stückchen Butter ſind gelb geröſtet worden, mengt alles mit ein wenig Salz und füllt es in die abgelöste Haut, die dann zuſammengenäht werden muß. So bratet man ihn während fleißigem Beträufen ſehr langſam. Zuletzt bei ſtärkerer Hitze beſtreut man ihn ſtark mit feinen Semmelbrö-

ſeln. Somit wird er, wenn er ſchön hellbraun und gekraust iſt, aufgetragen, gewöhnlich zu Compot oder ſüßem Salat.

536) Hinteres Lammsviertel auf Gurken.

Man legt ein Caſſerol mit Speckſcheiben aus, gibt das eingeſalzene Lammviertel nebſt einigen Zwiebeln darauf, und wenn es anfängt, bräunlich zu werden, etwas Fleiſchbrühe daran. Man ſchält und ſchneidet ein paar Gurken in Scheiben, läßt ſie in etwas Fett dünſten, ſtäubt Mehl dazu, gibt, wenn es damit angezogen hat, etwas Eſſig und Fleiſchbrühe daran, rührt vor dem Anrichten noch 2 Eigelb dazu und gibt es zu dem Lammsbraten zu Tiſche.

537) Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel wird rein abgewaſchen, mit Salz und Pfeffer innen und außen gut eingerieben, die hintern und vordern Füße aufgeſpreilt und in der Bratraine in die Bratröhre geſtellt, am Anfange, wenn es ſchwitzt, mit einem Tuche abgewiſcht, dann mit Speck beſtrichen, der Schweiß wiederholt abgewiſcht, zuletzt dann mit Bier abgewaſchen, damit die Haut recht räſch wird und jede Blaſe, die ſich

hebt, ſogleich aufgeſtochen. Es darf nie gewendet werden, und in die Bratraine nichts Flüſſiges gegeben werden; es kann in einer guten Stunde fertig ſeyn und muß ſchnell zu Tiſch gegeben, ehe es ſein ſchönes Anſehen verliert. Am häufigſten wird Senf oder Kraut, auch Krautſalat dazu aufgetragen, wohl auch Compot von Aepfeln.

538) Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel wie oben zugerichtet iſt, wird, ehe man es bratet, folgende Füllung bereitet. Man kocht ein Viertelpfund Reis in Fleiſchbrühe zu dickem Brei, ſchneidet Rindsmark in würfliche Stückchen, ein Viertelpfund Schinken in feine, längliche Schnitze, rührt dieſe nebſt 2 bis 3 Eiern recht gut untereinander, füllt etwas davon in das Spanferkel, legt ein paar Bratwürſte darauf, dann wieder von der Fülle, wieder Würſte und ſo fort, bis das Spanferkel beinahe voll iſt, näht die Oeffnung gut zuſammen, bratet es, wie das in letzter Nummer beſchriebene und trägt es auch zu ähnlichen Beilagen auf.

539) Eine Schweinskeule.

Wenn ſie ſtark geklopft iſt, wird ſie

mit Salz eingerieben und mit mehreren ſchönen Zwiebeln auf der Bratraine in der Röhre ganz braun und räſch gebraten. Vor dem Anrichten drückt man den Saft einer Citrone daran, garnirt es mit guten, geſchälten Aepfeln oder rohgeſchälten Kartoffeln, oder beſtreicht es ſtark mit Senf und Eigelb, oder man ſchüttet eine halbe Maß Meth darüber; doch jederzeit muß es dann noch eine Weile in der Röhre bleiben, bis nämlich die Zuthat ſich gehörig verkocht hat.

540) Schwarzwildpret.

Man füllt einen Topf, worein das Stück Wildpret genau paßt, vollends mit halb Wein und halb Eſſig auf, gibt Salz, Zwiebeln mit Nelken beſteckt, Citronenſchalen, Lorbeerblätter und ein Paar Pfefferkörner dazu und läßt es ſieden, bis es gehörig weich iſt. Beim Auftragen wird es aus ſeiner Brühe gehoben, mit geröſteten Zwiebeln verziert und eine paſſende Sauce dazu gegeben, z. B. eine Wachholderbeerſauce. Man zerdrückt hiezu ein paar Eßlöffel voll Wachholderbeeren, läßt ſie in einem Stückchen Zucker und eben ſo vielem Fette braten, gießt dann einen Löffel voll Fleiſchbrühe dazu, womit ſie aufſieden muß, röſtet

indeſſen ein paar Löffel voll Mehl in einem Stücke Fett, läßt dieſes mit einem Stückchen Zucker völlig braun werden; gießt ein Glas rothen Wein und die Wachholderſauce, welche aber durch einen Seiher gelaſſen werden muß, langſam nach und nach an das geröſtete Mehl, läßt es damit hinlänglich dicklich kochen und trägt ſie in einer Sauciere zum Wildpret auf.

541) Schwarzwildpret gekocht aufzubewahren.

Wenn man mehrere Stücke Schwarzwildpret hat, ſo iſt es gut, ſie ſtark mit Salz und Wachholderbeeren einzureiben und ſo einige Tage liegen zu laſſen. Dann legt man es in einen Topf oder Keſſel von hinlänglicher Größe, gibt die Stücke hinein, zu einem Viertelzentner eine ſtarke Handvoll Pfefferkörner, Kardemonen, Näglein, Lorbeerblätter, Baſilikum, Thymian, Citronenſchalen, 1 Maß Wein, 1 Maß Waſſer und 1 Maß Eſſig. Darin muß es gut verdeckt kochen, bis es bald weich iſt. Die Brühe darf ſich nicht einkochen; weßhalb man es öfters mit Wein auffüllen muß. Zum Aufbewahren wird es in ein Gefäß gebracht, in welches es eben paßt; die Brühe oder der Sud (Sulze) muß darüber

ausgehen. Um es ſehr lange aufzubewahren, bedeckt man es obenauf fingersdick mit geſchmolzenem Schweinfett. Will man endlich ein Stück davon genießen, ſo wird das geſtandene Fett oben abgehoben, das beliebige Stück Wildpret ſammt ſeiner daran befindlichen Sulze herausgenommen und das Fett wieder darüber geſetzt zu fernerer Aufbewahrung. Das herausgehobene Stück wird in ſeiner Sulze fertig gekocht, die nun beinahe völlig einkochen darf. Dann wird die Wachholderſauce von letzter Nummer oder eine andere dazu bereitet.

542) Einen Schinken gut zu kochen.

Man ſetzt ihn in einen paſſenden Topf nebſt einigen Händen voll Heublumen und mit Waſſer aufgefüllt zu ſtarkem Feuer. Wenn er weich geworden, zieht man ihm, während er noch warm iſt, die ſchwarze Haut ab, die aufgerollt und mit einem Spreußchen am Knoten ziemlich befeſtigt wird. In die Schwarte werden Blumen und allerlei Verzierungen eingeſchnitten, die Fugen davon mit Pulver von Ingwer, Modegewürz und Pfeffer, auch Nelken, mit deſſen verſchiedenen Farben wechſelnd, eingeſtreut, wozu man ſich eines gebogenen Kartenblattes am zweckmäßigſten bedient.

543) Einen Schinken in ſeinem ganzen Safte zu erhalten.

Durch das Sieden geht immerhin viel Saft verloren, deßhalb es häufigen Vorzug findet, ihn zu backen. Man nimmt 4 Pfund Roggenmehl und 2 Pfund Weizenkleie, knetet es mit hinreichendem Waſſer, wie zu einem ſtarken Brodteige, walcht dieſen Teig in 2 kleine fingerdicke Flecke von gleicher Größe aus, zerkleppert ein Eiweiß, legt den Schinken auf den einen Fleck, nachdem er nämlich einige Stunden gewäſſert worden und wieder gänzlich abgetrocknet iſt, ſchlägt den Fleck um den Schinken völlig an, den zweiten oben darüber, und verklebt die Enden mit dem Eiweiß. Man bat Vorſicht zu gebrauchen, den Teig recht gleichheitlich zu vertheilen. Er wird mit 12 bis 16pfündigen Schwarzbrodlaiben zu gleicher Zeit im Backofen gebacken. Wenn er etwas abgekühlt iſt, macht man erſt den Teig auf, und verfährt damit nach Vorſchrift letzterer Nummer.

544) Gepanzerter Schinken.

Wenn ein ſchöner guter Schinken nach Nr. 543. gebacken und nach 542. hergerichtet iſt, wird ein Teig nach Nr. 493. bereitet;

dieſer wird um den Schinken herum geſchlagen, damit in heiſſer Röhre gebacken. Man kann noch ein Zweites- und Drittesmal einen ſolchen Teig herumſchlagen.

Er iſt ſo ſehr zweckmäßig auf Landpartieen und Reiſen. Er iſt ſehr ſaftig und man kann ihn ſammt der Hülle ſpeiſen.

Braten von Zahm- und Wildem-Geflügel.

Wenn das Federvieh geſchlachtet iſt, ſoll es durchaus trocken gerupft, aber nicht im Waſſer abgebrüht werden, das Stärkere ſelbſt im Sommer wenigſtens 15 bis 18 Stunden, das Zarteſte als z. B. die ganz jungen Hühnlein mindeſtens 8 bis 12 Stunden auskühlen, ehe es gebraten wird; daß es aber gleich nach dem Schlachten von den Eingeweiden muß befreit werden, verſteht ſich von ſelbſt.

545) Indian zu braten.

Wenn der Indian geputzt und das Eingeweide herausgenommen iſt, ſucht man das Bruſtbein abzulöſen, dann wird auch der Kropf ausgenommen, und, wenn die Flügel und Füße

abgehackt ſind, die Haut um die Bruſt herum vorſichtig untergriffen. Hierauf bereitet man eine gute Fülle, z. B. von Krebsbutter, welche beſchrieben iſt bei Nr. 523. Wenn ein Viertelpfund Krebsbutter zu Schaum gerührt iſt, gibt man 2 Eier daran, einige Eßlöffel voll ſüßer Sahne (Rahm) und ein paar Hände voll Semmelbröſeln, auch kann Schnee von einigen Eiweiß zur hinreichenden Verdünnung hineingezogen werden; mit einem Theile davon wird der Kropf des Indians und die Bruſt, ſo weit das Bein herausgenommen, gefüllt; dadurch erhält der Indian ein volles, anſehnliches Aeußere, wird, wenn die Haut gut zuſammengenäht worden, gehörig eingeſalzen, und ein wenig gepfeffert; nun beſchmiert man ein reines, ſtarkes Papier mit Butter, bindet den Indian darin ein und bratet ihn in niederer Raine 2 Stunden langſam. Eine Weile vor dem Auftragen wird das Papier abgenommen und der Indian mit Butter beträuft, bis er eine ſchöne Farbe hat.

543) Indian auf andere Art.

Wenn er geputzt und nach Vorſchrift der letzten Nummer zubereitet iſt, bricht man ihm ebenfalls das Bruſtbein aus, ſalzt ihn nur wenig, belegt den Boden eines Caſſerols mit

Speckſcheiben, gibt einige mit Nelken beſteckte Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Paſtinak dazu, legt den Indian, wenn er ſchön breit dreſſirt iſt, darauf, und läßt ihn wohl verdeckt in mäßiger Hitze ſtehen, bis die Sauce ſtark eingekocht iſt, und die Wurzeln bräunlich anliegen, welche man mit etwas heißer Fleiſchbrühe ablöst, und während der Indian einigemale gewendet worden, ein Glas Wein nach und nach zugießt. Beim Anrichten ſeihet man die Sauce auf die Platte, worauf dann der Indian geſetzt wird; auch können einige abgewaſchene Oliven oder rein abgebürſtete Trüffeln mit der Sauce gekocht und der Indian beim Auftragen damit ſchön garnirt werden. Auf gleiche Weiſe kann man Kapaunen oder Poularden zubereiten.

547) Das Uebriggebliebene eines Indians auf ruſſiſche Art grillirt.

Die übriggebliebenen Stücke werden auf einem Teller mit etwas Pfeffer und Salz ſtark beſtreut, eine flache Pfanne oder Raine dick mit Hühner- oder anderem Fette beſtrichen, darauf die Reſte des Indians auf beiden Seiten ſchön braun gebraten, mit Citronenſchalen beſtreut, nach italieniſcher Art mit Scheiben oder Spalten von Citronen und Orangen reich

verziert, und neben Salat und Compot aufgetragen. Dieſes gilt auch überhaupt bei Ueberreſten von Hennen, Kapaunen, Hühnern ꝛc.

548) Kapaun zu braten.

Wenn der Kapaun ſchön geputzt iſt, werden die Füße und Flügel abgeſchnitten, das Bruſtbein ausgelöst, der Kapaun ſchön rund dreſſirt, langſam gebraten, immer mit Butter beträuft und ſehr ſaftig zu Tiſche gegeben.

549) Gefüllter Kapaun.

Er wird, wie bei letzter Nummer erklärt iſt, zugerichtet, dann von einer mürben Semmel die Rinde abgeſchnitten, das Innere in kleine Würfel zerſchnitten, mit Wein angequollen, von einigen geſottenen Krebſen die Schweifchen ausgelöst, die Schalen und Scheeren zu Butter nach Nr. 523. verwendet, ein Drittheil davon an die Semmelchen geträuft und dieſe ſogleich in den mit Salz innen und auſſen eingeriebenen Kapaun gefüllt; der noch leere Raum wird mit einer Vermengung von Eigelb und Wein gefüllt, die Oeffnung vernäht und der Kapaun wie in letzter Nummer gebraten. Beim Auftragen wird von den noch übrigen 2 Drittheilen Krebsbutter eine kurze Sauce bereitet;

man röſtet nämlich Mehl in einem Stückchen Fette, rührt die Krebsbutter und etwas Fleiſchbrühe daran, läßt die Schweifchen darin warm werden, mengt die Sauce mit der kurzen Bratenbrühe des Kapauns und gibt ſie auf den Boden der Platte, worauf der Kapaun zu Tiſch gebracht wird; die Schweifchen legt man als Garnitur auf dem Rande herum.

550) Kapaun zu braten mit Auſternfüllung.

Dazu ſind ungefähr 50 Stück friſche Auſtern nöthig, welche an kaltem Orte müſſen aufbewahrt ſeyn, bis der Kapaun nach Nr. 548. beinahe fertig gebraten iſt; dann ſchmilzt man ein Stück Butter in einem Tiegel, gibt einige Löffel voll Semmelbröſeln etwas feines Gewürz, Citronenſchalen und 20 Stück von den Auſtern hinein, welche aber mit Eile und Vorſicht müſſen geöffnet und ausgehoben werden, damit kein Saft verloren gehe, und auch nichts Unreines von den Schalen ſich ablöſe. Man rührt alles durcheinander, füllt damit den Kapaun, und läßt ihn vollends fertig braten. Vor dem Auftragen röſtet man ein paar Löffel voll Mehl im Fette hell gelb, rührt es mit einem

Löffel voll guter Fleiſchbrühe und der Bratenſauce des Kapauns nebſt dem Safte einer Citrone und den übrigen 30 Stück Auſtern auf Glut, bis es zu kochen anfängt, gibt noch 2 bis 3 Eigelb dazu und dieſe Sauce auf einer Aſſiette neben den Kapaun zu Tiſche.

551) Hühner zu braten.

Wenn ſie wie vor Nr. 545. geputzt und abgekühlt ſind, wird ihnen der Kopf unter einen Flügel, der Magen unter dem andern Flügel geſteckt, die Leber in die Kropfhaut geſchoben, das Bruſtbein zugleich eingedrückt, die Hühner überhaupt ſo kurz und rund als möglich dreſſirt, die Bauchhöhle mit Salz eingerieben, ein Bouquet Peterſilienkraut, ein Stückchen Butter und ein Streifchen Citronenſchalen, oder wer es vorzieht, etwas Pfeffer hineingegeben, das Huhn nun auch von außen gehörig mit Salz beſtreut und die Füßchen zuletzt in die Bauchhöhlung geſteckt. Um ſie ſehr ſaftig zu erhalten, wenn ſie nämlich am Spieße ſollen gebraten werden, iſt es gut, ſie in dünne, breite Speckſcheiben einzubinden. Wenn ſie darin eine halbe Stunde am Spieße gelaufen ſind, wird der Speck abgenommen, die Hühner mit heißer Butter beträuft; nachdem dieſes

zum drittenmale wiederholt worden, die ganzen Hühner ſtark mit feinen, geſalzenen Semmelbröſeln beſtreut ſind und endlich eine ſchöne Farbe haben, ſo wird die Peterſilie bei dem Faden, womit ſie zuſammengebunden iſt, ſchnell herausgezogen, die Hühner mit fein zerwiegten Citronenſchalen beſtreut und aufgetragen. In einem an Größe dazu geeigneten Tiegel oder einer Raine auf weniger Butter können ſie auf ſolche Weiſe eben ſo ſchön gebraten werden, auch ohne Speckeinbund. Das Braten am Spieße koſtet mehr Zeit, Mühe und Holz. Kapaunen und junge Hennen auf Kapaunenart dreſſirt, können in erwähntem Speckeinbunde ſehr vortheilhaft und eben ſo wie die jungen Hühner ſaftig und zart gebraten werden, wenn ſie auch an und für ſich von geringer Qualität ſind.

552) Junge Hühner gefüllt zu braten.

Wenn das Huhn geputzt und gehörig dreſſirt iſt, untergreift man es beim Kropfe bis tief über die Bruſt hinab, rührt ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies zu Schaum, ſchlägt ein gewärmtes Ei dazu, gibt fein zerwiegte Peterſilie, Citronenſchalen, Salz und etwas Chalotten daran und füllt,

wenn dieſes abgerührt iſt, damit dem Huhne die gelöste Haut aus, aber nicht ganz voll, ſonſt zerplatzt ſie beim Braten. Die Haut wird dann zugenäht, und das Huhn gebraten, wie die letzte Nummer angibt. Statt dieſer Fülle kann auch eine andere z. B. die bei dem Indian beſchriebene Fülle von Krebsbutter angewendet werden, oder von Spargel wie bei der Kalbsbruſt Nr. 523.

553) Gänſe und Enten zu braten.

Wenn einer rein geputzten Gans oder Ente das Geräuſch, welches aus Kragen, Kopf, Flügel, Füßen nebſt Eingeweiden beſteht, abgenommen worden, wird ſie rein ausgewaſchen, mit Salz und Pfeffer innen und außen eingerieben, auf einer niedern Bratraine in das Bratrohr oder einen abgeheitzten Backofen gegeben und das meiſte Fett fleißig abgeſchöpft, wodurch ſie deſto räſcher und ſchöner wird. Beim Auftragen muß die Bruſt, die beim Braten auch zuletzt oben aufgekehrt ſeyn ſoll, damit ſie beſonders ſchön gebraten ſey, ebenfalls aufwärts ſtehen, und die Sauce daruntergegeben werden. Man reibt mit dem Salze auch zuweilen gerne ein paar zerdrückte Wachholderbeeren in die Höhlung hinein, be-

ſonders wenn die Gans oder Ente ſchon ſeit mehreren Tagen geſchlachtet zu ſeyn ſcheint.

554) Gänſe oder Enten mit Kartoffelfülle.

Zu einer Gans werden 20 bis 25, zu einer Ente 10 bis 15 kleine Kartoffeln von beſter Gattung, roh geſchält, gewaſchen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer beſtreut, die Gans oder Ente, wie bei letzter Nummer, ebenfalls eingeſalzen, mit den Kartoffeln die Bauchhöhlung ausgefüllt, und nun aber langſamer gebraten. Es können auch in die Raine zur Garnitur noch einige Kartoffeln gelegt werden; weiteres ſagt die letzte Nummer.

555) Eine mit Kaſtanien gefüllte Gans zu braten.

Zu einer ſchweren Gans können zwei Pfund Kaſtanien gerechnet werden. Dieſe löst man aus beiden Schalen und füllt die Gans damit an, wenn ſie nach vorletzter Nummer zugerichtet worden und eingeſalzen iſt. Beim Auftragen können zur Garnitur einige verzuckerte Kaſtanien gewählt werden, oder man kann, wenn die Gans bald völlig gebraten iſt, einen gehäuften Löffel voll von der Fülle herausnehmen, in einem Tiegel ein Stück Fett ſchmel-

zen, darin 4 bis 5 Eßlöffel voll Zucker ſchön braun röſten, alsdann die Kaſtanien darin umſchütteln, bis ſie eine ſchöne Farbe haben, und den Rand der Platte damit bedecken.

556) Rheinische Gans.

Man ſchält 8 bis 10 kleine, ſchöne Aepfel, Borsdorfer oder Rosmarin, eben ſo viele gute Kochbirnen, ſchneidet ſie in 4 Spalten und nimmt die Kernſchalen heraus; nun zieht man eine große Hand voll Mandeln ab, putzt und wäſcht 2 große Hände voll ſchöner, voller Roſinen und nimmt ein Dutzend geputzter Oliven; ein paar Loth in Streifen geſchnittene, verzuckerte Orangenſchalen, Citronat, einige Gewürznelken und geſchälte Chalotten. In einem geräumigen Tiegel werden zuerſt die Birnen, Oliven und Roſinen mit Waſſer ein wenig überdünſtet; alsdann gibt man, wenn ſie Saft haben, noch ein Glas Wein und dann alle eben genannten Ingredienzien dazu, und läßt alles zuſammen verdeckt eine kleine Weile andünſten. Wenn es wieder ein wenig abgekühlt iſt, füllt man die ſtark eingeſalzene Gans damit recht voll. Was hiebei und bei dem Braten ſonſt noch zu beobachten iſt, ſagt Nr. 553.

557) Eine Gans in zwei Portionen abgetheilt mit Füllung zu braten.

Man theilt ſie nach der Länge herab durch die Mitte der Bruſt entzwei. Die Hälfte, welche gebraten werden ſoll, wird mit der aus voriger Nummer gewählten Miſchung ausgefüllt, dann breite, dünne Speckſcheiben darüber gedeckt, dieſe außen auch, wie die Gans geſalzen und gepfeffert, und mit hölzernen Spreulchen über die Gänſefülle in die Raine geſpreult. Wenn die untere Seite fertig durchgebraten iſt, wendet man ſie, legt ſie nämlich auf die Speckſeite, daß die Gans nun oben eine ſchöne räſche Haut bekommen kann. Sie wird dann auch in dieſer Lage auf der Bratenplatte angerichtet und aufgetragen.

Eben ſo kann auch eine Ente auf zwei Portionen abgetheilt und jedesmal mit einer andern Füllung friſch gebraten, gegeben werden.

558) Geſchorne Gans.

Wenn eine ſchöne Gans ſehr gut durch Anſchoppung mit türkiſchem Waizen gefüttert worden, daß ſie ſehr fett, groß und fleiſchig iſt, (auf dieſe Fütterung verſtehen ſich die Rheinländer und die Juden vorzugsweiſe) dann wird dieſe von allem äußern Fette befreit, die Gans wird beliebig zertheilt, in Eſſig mit

Gewürzen eingebeitzt, dieſer öfters heiß wieder darüber gegeben, endlich theilweiſe oder ganz gedünſtet, zuletzt nimmt man zu einem Stück von dem ausgelaſſenen Gänſefett einen ſtarken Löffel voll Mehl, läßt es nebſt einem Löffel geſtoßenen Zuckers bräunlicht werden, gibt von der Sauce der Gans das Nöthige dazu, daß die Sauce nicht zu dick wird, kocht es noch ein wenig auf und richtet ſie an. Daneben können von den bei Nr. 507 beſchriebenen Krapfen gegeben werden.

559) Eine zum Schein ganz verbrannte Gans.

Wenn man eine Gans hat die nicht ſehr anſehnlich iſt, ſo wird ſie erſtens mit einer beliebigen Füllung angeſchoppt oder ausgeſtopft, beinahe fertig gebraten, dann von auſſen mit jener Kruſte bei Nr. 110. der Ochſenwurſt beſtrichen, in heißer Röhre getrocknet, wieder beſtrichen, getrocknet bis ſich eine dicke Kruſte bildet, damit dann in der Röhre noch ſo lange gebraten, bis die Auſſenſeite ſchön räſch iſt, ſo wird ſie nun aufgetragen.

560) Eine ſchwere Gans in drei Portionen abgetheilt, mit Füllung zu braten.

Es wird die Gans unter den Flügeln

in der Runde herum entzwei gehauen, und am zweckmäßigſten der Theil mit dem Halſe zuerſt verwendet, weil ſich dieſer am wenigſten zu längerer Aufbewahrung eignet. Man legt dieſes Stück nun gehörig geſalzen in eine paſſende Raine, gibt einige große Kartoffeln darunter, damit es feſt ſitzt, bringt die Füllung von Kartoffeln nach Nr. 554. hinein, ſpreult, wie bei voriger Nummer einige Speckſcheiben darüber, wendet ſie, daß ſie oben räſch wird und trägt ſie ſo gewendet, auf. Die übrigen zwei Drittheile müſſen indeſſen mit Wachholderbeeren eingerieben in den Keller gelegt werden. Man nimmt ſie aus dieſer Beitze, haut ſie über den Bügeln rund herum entzwei, legt den mittleren Theil, den Kranz, wieder in die Beitze, füllt den untern Theil, den Strauß, mit beliebiger Maſſe gut an, ſpreult Speck darüber, bratet ſie aber auf der Oeffnung liegend, als ob ſie im Ganzen wäre, wendet ſie, damit die Bügel räſch werden, und trägt ſie ſo auf. Der letzte Theil ſey der Kranz; dieſer wird unten auf Speck geſetzt, die Füllung dann, wie in einer Caſſerolpaſtete, auf Farçe geſetzt, mit Farce und dann mit Speck bedeckt, und oben geſpreult. Sie braucht nicht umgewendet zu werden und wird mit dem

Speck aufgetragen. In dem Speck können beliebige Verzierungen angebracht werden.

561) Tauben zu füllen und zu braten.

Wenn die Tauben gerupſt und ausgenommen ſind, untergreift man ſie auf der Bruſt nach der Länge herab, wiegt Leber und Magen nebſt Peterſilie und Citronenſchalen fein, rührt zu 4 Tauben ein Achtelpfund Butter zu Schaum, vermengt 3 erwärmte Eier nebſt etwas ſüßem Rahme, Salz und 3 Hände voll Semmelbröſeln völlig, füllt es gleichheitlich vertheilt, in die Tauben, bindet dieſe dann am Halſe feſt zu und bratet ſie in einem Caſſerol auf Fett ſchön ſaftig. Mit fein gewiegten Citronenſchalen beſtreut werden ſie aufgetragen.

562) Geſpickte Tauben mit Wachholderbeeren.

Wenn die Tauben gehörig ausgenommen, geſalzen und gewürzt ſind, werden ſie auf der Bruſt zierlich geſpickt, dann der Boden eines Caſſerols mit Speckſcheiben belegt und darüber die Tauben nebſt einer Handvoll zerdrückten Wachholderbeeren gegeben. So läßt man ſie braten, bis ſie weich ſind, gibt nach und nach etwas Fleiſchbrühe daran, damit ſie immer Saft haben und zuletzt auch eine Handvoll geriebener,

ſchwarzer Brodrinde. Wenn dieſe ſich verkocht hat, richtet man die Tauben auf die Schüſſel, richtet die Sauce darüber und bringt ſie damit zu Tiſche.

563) Tauben mit Wein.

Sind die Tauben nach Nr. 561. zugerichtet und halb gebraten, ſo nimmt man ſie auf eine mit Butter dick beſtrichene Schüſſel, gießt rothen Wein mit Zucker darüber, auch etwas Citronenſaft daran, ſtreut Semmelbröſeln darauf, läßt ſie in der Röhre oder im Backofen vollends fertig werden und gibt ſie dann mit feingeſchnittenen Citronenſchalen zu Tiſche.

564) Lerchen und Großvögel zu braten.

Sie werden, ohne ſie auszunehmen, an kleine Spieße geſteckt, mit Salz beſtreut, mit Butter beträuft, bei ſtarkem Kohlenfeuer 20 Minuten lang gebraten, wenn ſie bald fertig ſind, mit Semmelbröſeln beſtreut und wenn ſie eine ſchöne Farbe haben, angerichtet.

565) Krammetsvögel zu braten.

Wenn ſie gerupft ſind, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingeſalzen, mit Butter betropft, ſchnell gebraten, ehe ſie völlig fertig ſind, mit Semmelbröſeln beſäet, und wenn ſie eine ſchöne Farbe haben, aufgetragen.

566) Krammetsvögel auf andere Art zu braten.

Man bindet ſie in feingeſchnittene Speckſcheiben ein, gibt in eine flache Raine etwas Fleiſchbrühe und ganze Wachholderbeeren, legt die Vögel darauf und läßt ſie völlig fertig braten, beim Anrichten nimmt man ſie aus dem Specke und verziert ſie mit Citronen- und Orangenſcheiben und Spalten.

567) Rebhühner zu braten.

Sobald die Rebhühner rein geputzt und völlig ausgenommen ſind, ſalzt und pfeffert man ſie, ſchneidet ganz dünne Speckſcheiben, umbindet die Hühner damit, nachdem man ihnen die Flügel und Füße eingebogen und ſie gut dreſſirt hat, bratet ſie am Spieße, oder in der Raine, beträuft ſie mit Butter und Citronenſaft, und trägt ſie, wenn ſie fertig ſind, mit Citronenſpalten auf. Statt ſie in Speck einzubinden, kann man ſie auch wohl nur zierlich ſpicken.

568) Ottofeſt-Stafade.

Vögel, Fiſche und große Krebſen, wenn ſie, jede Sorte gehörig zugerichtet, erſtere gebraten, die zweiten gebacken und letztere geſotten ſind, werden in Hälften getheilt. Die Vögel in der Länge nach, die Fiſche quer

durch, die Krebſen zu Scheeren und Schweife. Bereitet eine Farce nach Nr. 595., belegt damit den Boden eines Reiſes, legt abwechſelnd von den Vögeln, Fiſchen, Krebſen-Scheeren und Schweifen darauf, ebenſo eine zweite, oder auch noch eine dritte und vierte Lage aber jedesmal Farce dazwiſchen, in der Farce werden zur Verbindung des Ganzen hinlänglich genug Eierdotter beigemiſcht; es darf die Stafade auch weit über den Reif hinausgehen. In wenig Minuten iſt das Ganze in heißer Röhre gebacken. Man trägt ſie ſammt dem Reife auf, welcher mit einem friſchen Kranz von Orangenblättern und Tauſendſchönchen oder anderen Blumen verborgen wird.

569) Salmi von Rebhühnern.

Wenn ſie geputzt ſind, belegt man den Boden eines Caſſerols mit einigen Stückchen Speck und Schinken, legt die Hühner darauf, gibt ein Glas Wein und einen ſtarken Löffel voll Fleiſchbrühe nebſt ein paar mit Nelken beſteckten Zwiebeln dazu, läßt ſie damit kochen, bis ſie weich ſind, nimmt ſie heraus, ſeihet die Sauce in einen Tiegel, gibt fein gewiegtes Peterſilienkraut nebſt Champignons und etwas Semmelbröſeln dazu, und bringt, wenn dieſes zu kurzer Sauce

eingekocht hat, dieſe unter die Rebhühner auf die Platte zu Tiſch.

570) Schnepfen zu braten.

Man rupft die Schnepfen und nimmt ſie aus (wenn ſie aber nicht zu ſtark riechen, ſollen ſie nicht ausgewaſchen werden, und dann muß es mit warmem Eſſig oder Wein geſchehen). Hierauf werden ſie gut geſalzen und gepfeffert, Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel in dem rechten Flügel durchgeſtochen und an den Spieß geſteckt, oder im Tiegel auf Speckſcheiben gebraten, wodurch ſie viel ſaftiger und zarter bleiben. Von den Eingeweiden wird nur der Magen weggeworfen, alles übrige klein zerwiegt nebſt Zwiebeln und Citronenſchalen, dann Fett in einem Tiegel geſchmolzen, ein wenig Semmelbröſeln geröſtet und das Zerwiegte nebſt Wein, Citronenſaft, Salz und Gewürznelken bis zu weniger Sauce eingekocht. Nun backt man einige feine Semmelſcheibchen, taucht ſie dann in Wein, legt ſie auf eine Platte rund herum, ſetzt von dem eingekochten Schnepfenkothe Häufchen darauf, die Schnepfen in die Mitte und gibt ſie ſchnell zu Tiſche.

571) Wildente geſpickt zu braten.

Dieſe wird vorher einige Tage in Eſſig gebeitzt, aus dieſem Eſſig rein gewaſchen,

abgetrocknet, dann an der Bruſt herum in ſechs Reihen abwechſelnd mit ſchmalen Citronen- und Speckſtreifchen geſpickt, geſalzen und gepfeffert, in eine Raine geſetzt, mit ſaurem Rahme und Eſſig beträuft und auf ihrer wenigen Sauce zu Tiſche gegeben.

572) Eine junge Birkhenne zu braten.

Man putzt und ſpickt ſie wie Rebhühner, ſalzt und würzt ſie, beträuft ſie mit Butter und Citronenſaft und gibt ſie mit ihrem Safte zu Tiſche.

573) Einen Faſanen zu braten.

Man ſchneidet ihm den Kopf ab, der aber nicht gerupft werden darf, ſalzt und pfeffert ihn, oder reibt ihn mit den feinſten Kräutern ein und bratet ihn am Spieße oder in der Raine. Wenn er ſehr reichlich mit Butter beträuft wird, kann er in einer Stunde fertig ſeyn. Beim Anrichten wird ihm der federnreiche Kopf als Zierde wieder angeſteckt. Noch ſchöner und ſaftiger bratet er, wenn man ihn gut in Speck einbindet, welcher, verſteht ſich, beim Auftragen abgenommen wird, aber zierlicher ſieht er aus, wenn man ihn recht fein und in Reihen nach ſeiner Form ſpickt.

574) Ein Kapaun als Faſan maskirt.

Zu dieſem Zwecke darf der Kapaun nicht geſtochen werden, ſondern man ertränkt ihn mit ſiedendem rothen Wein. Sobald er nun todt iſt, wird er auch ſogleich trocken gerupft, aufgemacht, ausgenommen, der Kropf herausgezogen und die ganze Haut vorſichtig untergriffen, dann zwiſchen Haut und Fleiſch Citronenſaft und heiße Butter eingegoſſen, der Kragen feſt zuſammengebunden und der Kapaun geſalzen, gewürzt und dann in Speck eingebunden. Man beträuft ihn mit Butter und Citronenſaft, legt ihn, wenn er fertig iſt aus dem Specke, und trägt ihn ſogleich über ſeinen Saft auf.

Einige Salate zu vorhergegangenen Braten.

575) Kapuziner-Blumen.

Die Kapuziner-Blumen werden in vier Theile zerriſſen, mit Zucker beſtreut und mit Wein begoſſen, dann einige ſchöne Kappern oder auch etwas Mark aus Orangen und Granatäpfeln darauf gelegt.

576) Brennneſſelkraut und Blüthen.

Die friſchen Brennneſſeln werden gereiniget, jede Handvoll aufgerollt, und ein Nu-

delteig länglicht geſchnitten, die Blüthen ab- gepflückt und ebenfalls gereinigt, dann mit warmem Weine und Zucker, oder die Miſchung von Eſſig, Salz und Oehl warm darauf ge- geben, wodurch die Blätter, wenn ſie ein we- nig ſtehen, ſehr mild und angenehm werden. Nun erſt ſtreut man die Blüthen darauf. (Sehr blutreinigend und geſund.)

577) Italieniſch ſüßer Salat.

Es werden recht fette Feigen in Schei- ben geſchnitten, große Roſinen und Mandeln gereinigt, mit Orangenmarkſcheiben und Oli- ven untereinander gemengt, mit Wein nach Belieben auch mit Gewürz angemacht und bald aufgetragen. Wenn das Gewürz wegbleibt und ſtatt dem Weine nur eine Abkochung von Roſinen und Oliven darüber gegeben wird, iſt er kalt genoſſen bei Bruſtleiden ſehr zu empfehlen.

578) Fiſchrogner-Salat.

Der Rogner vom Karpfen wird mit Eſſig und Lorbeerblättern, Salz und Gewürzen ge- kocht. Abgekühlt, mit klein geſchnittenen Zwie- beln und etwas Gartenkreſſe, auch zerſchnitte- nen hartgeſottenen Eiern angemengt, und bei Faſtenmahlen als Nebenſpeiſe gegeben.

Compote zu Braten, Rindfleiſch und andern Speiſen.

Bei allem friſchen Obſte iſt zu beob-achten, daß ſolches vorher ganz rein abge-wiſcht und dann wo möglich mit einer ſil-bernen Klinge geſchält und geſchnitten werde, oder man muß die Vorſicht gebrauchen und das Meſſer während des Gebrauches öfters ab-putzen, weil die daran befindliche ſchwarze Feuchtigkeit demſelben einen widerlichen Ge-ſchmack und eine unanſehnliche Farbe ertheilt.

579) Aepfel-Compot.

Borsdorfer, Zwiebel- oder Rainetten-äpfel werden geſchält, geſpalten und das Kern-haus ausgeſtochen, dann beſteckt man ſie mit Gewürznelken, gibt Zimmtſplitter und Citro-nenſtreifchen daran, in die Kernhaushöhlung etwas von eingeſottenen Johannisbeeren, Weich-ſeln oder auch nur einige Roſinen, Weinbeeren oder Sultaninen, ſetzt die Aepfel ſchön neben-einander in einem gehörig weiten Tiegel, gibt Waſſer bis zu eines halben Fingergliedes Höhe oder die Hälfte Wein dazu und damit auf Glut. Wenn ſie weich gekocht ſind, hebt man ſie heraus. Nun kann auch noch eine braune Sauce darüber gemacht werden; man läßt hiezu Zucker in Waſſer braun kochen, be-

ſtreicht die Aepfel damit, menget den Reſt mit ihrem Safte und gibt dieſe Sauce dann darunter.

580) Ein aus Form oder Modell geſtürztes Compot.

Hiezu werden die Aepfel in Spalten aufgeſchnitten, mit Zucker und Wein weich gekocht, bis ſie keine Sauce mehr haben, gibt ſie nun in eine Form, rüttelt dieſe und läßt das Compot völlig darin erkalten, ſtürzt ſie dann auf eine paſſende Aſſiette und übergießt ſie mit flüſſigem Zucker.

581) Aepfelberg.

Wenn einige in Spalten geſchnittene Aepfel mit Zucker und Wein oder Waſſer völlig eingekocht ſind, richtet man ſie auf einer Compotiere hoch und ſpitzig zu einem Berge auf, überſtreut ſie ſtark mit Zucker, und brennt dieſen mittelſt einer glühenden Schaufel ringsherum feſt. Zur Verzierung werden Träubchen von eingeſottenen Johannis- oder Stachelbeeren genommen, womit der ganze Berg ſchneckenförmig beſteckt wird.

582) Aepfelcompot mit Gelee.

Man wählt hiezu am beſten Borsdorfer- oder Rainetten, ſchält die Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus, ohne ſie zu zerſchneiden, ſtellt ſie in einen Tiegel neben einander, dünſtet

ſie mit Waſſer oder halb Wein und Zimmt-ſplittern, füllt, wenn ſie weich ſind, die Höh-lung mit Eingeſottenem von Himbeeren, Jo-hannisbeeren, oder Weichſeln ꝛc. und übergießt ſie mit dem Gelee von Nr. 599.; dazu müſ-ſen ſie aber ſchon auf einer oval runden oder viereckigen Compotiere zierlich geordnet ſeyn. Wenn das Gelee erkaltet iſt, kann man die Aepfel noch mit länglicht geſchnittenen Mandeln oder mit Citronatſtreifchen zierlich beſtecken.

583) Aepfelmuß als Compot.

Man ſchneidet gute Kochäpfel zu dicken Spalten, läßt ſie mit Nelken, Zimmt, Zucker, und bis über die Hälfte im Waſſer ſtehend gänzlich verdünſten und zerrührt ſie dann zu Muß. Beim Auftragen überſäet man ſie mit fein länglicht geſchnittenen Citronenſchalen.

584) Birnen-Compot.

Gute Kochbirnen werden geſchält, der Butzen herausgeſtochen und an deſſen Stelle eine Gewürznelke geſteckt. Die Stängel läßt man ihnen und, dieſe nach oben, ordnet man ſie in einen paſſenden Tiegel, worin ſie bis zur Hälfte im Waſſer ſtehen dürfen, läßt dann einige Streifen Citronenſchalen und einige Kör-ner Modegewürz, auch, wenns beliebt, ein Gläschen ſüßen rothen Weines oder Meth

mitkochen, bis ſie weich ſind. Wenn Meth mitkocht, können die Gewürze und Citronenſchalen auch wegbleiben, es iſt in dieſem Falle auch keine weitere Zubereitung nöthig; ſind ſie aber im Waſſer gekocht, ſo wird folgende Sauce dazu gegeben: Man röſtet einen Löffel voll Zucker und einen Löffel voll Mehl im Fette hellbraun, gibt die Birnenbrühe und noch einiges warmes Waſſer dazu, läßt die Sauce noch eine Weile mit den Birnen kochen und ordnet ſie beim Auftragen auf die Compotiere, daß die äußere Lage der Birne den Stängel nach außen richtet, die zweite ſtehend ſich befindet, ſo die Mitte ausfüllt, und wenn es viele ſind, thürmt man ſie zu einem Berge in die Höhe. Dann läßt man die Sauce von oben herab darüber vertheilen, verziert ſie auch noch mit Citronatſtreifchen und trägt ſie warm zu Tiſche.

585) Compot von Quitten.

Die Quitten werden zwar, nachdem ſie rein abgewiſcht ſind, auch geſchält und die Kernkapſel herausgehoben, doch müſſen Körner und Schale mitgedünſtet werden, weil ſie die Sauce um vieles verbeſſern und eine natürliche Sulze geben. Sie werden wie die Aepfelſpalten mit Waſſer oder halb Wein und

hinreichendem Zucker, welcher hier nicht geſpart werden darf, da ſonſt die Quitten herbe bleiben, gedünſtet. Man läßt die Brühe zur Hälfte einkochen, hebt, wenn ſie weich ſind, die Körner und Schalen davon heraus, preßt ſie feſt durch und gibt die Quitten ganz einfach in ihrer Sauce zu Tiſche oder färbt ſie mit Weichſelſaft mehr röthlicht, oder mit Garnitur von fein geſchnittenen Piſtacien.

586) Compot von friſchen Zwetſchgen.

Die Zwetſchgen werden geſchält, geöffnet, die Steine herausgenommen, an deren Stelle Mandelkerne eingedrückt, mit Zimmt, Zucker und Waſſer oder halb Wein gekocht, die abgeſchälte Haut wird mit der Sauce, die vor dem Anrichten von den Zwetſchgen geſeiht worden, nebſt einem Stück Zucker, bis ſie ſchön roth iſt, gekocht, die Sauce wieder an die Zwetſchgen geſeiht und dann aufgetragen.

587) Compot von Brünellen oder dürren Zwetſchgen.

Es iſt immer gut, wenn man das gedörrte Obſt über eine Nacht, nachdem es vorher mehrmals rein gewaſchen worden, in Waſſer anquellen läßt. Mit dieſem Waſſer wird es dann gekocht, bis es weich genug iſt. Zu den Zwetſch-

gen läßt man einige Streifen von Citronen- oder Orangenſchalen kochen; wenn die Sauce ſehr dick iſt, ſind ſie gut. Auch können einige Löffel voll Mehl dunkel geröſtet an die Sauce gekocht werden.

588) Compot von getrockneten Aepfel- und Birnſchnitzen.

Wenn ſie über Nacht, wie die letzte Nummer ſchon angibt, angequollen haben, werden ſie in Waſſer geſotten und mit der daran gekochten Brühe geröſtetes Mehl aufgekocht, dann die Schnitzen auch noch gut damit gedünſtet und ſo aufgetragen.

589) Compot von gedörrten Weichſeln oder Kirſchen.

Man ſtößt ein 5 Theil davon im Mörſer, verdickt mit dieſem Safte nebſt nöthigen Zucker die Sauce und trägt ſie, ſobald die übrigen Weichſeln oder Kirſchen genug verkocht ſind, mit Zucker und Zimmt beſtreut, auf.

590) Compot von Hollunderbeeren.

Wenn der Hollunder abgebeert iſt, kocht man ihn mit wenigem Waſſer in einem Tiegel auf ſtarker Glut während zwei Stunden, gibt ein Stück Zucker und zu einer Maß Hollunder 2 ſtarke Hände voll in Butter geröſteter Sem-

melbrödlein, und einige 20 Zwetſchgen, nach Belieben auch 6 bis 8 geſpaltene, kleine, ſüße Birnen. Beim Auftragen kann er noch mit Zimmt und Zucker dick beſtreut werden.

591) Compot von Weintrauben.

Man wählt dazu zweckmäßiger die blauen oder wenigſtens von einer Farbe, lauter blaue oder lauter grüne. Sie werden jeder Zeit erſt mit einem Tuche rein abgeputzt, dann mit wenig Waſſer oder Wein, ſehr ſüße Trauben auch nach Gefallen mit gutem Eſſig in einem paſſenden Tiegel auf Glut geſetzt, ſaure Trauben dick mit Zucker beſtreut und noch etwas flüſſiger beigegeben. Man läßt die Brühe dann etwas einkochen, reibt hartes, feines Bisquit hinein oder röſtet im Fette 2 Theile Zucker und ein Theil Mehl, zu einer Maß Trauben 6 Löffel voll in allem, läßt dieſes ſchön dunkelbraun werden, rührt es mit ausgekochtem Traubenſafte an und gießt es, wenn die Trauben auf der Compotiere ſind, wieder darüber; über den Rand heraus legt man eine Garnitur von den kleinſten, ſchönſten Traubenblättern und Ranken.

592) Compot von Johannisbeeren.

Wenn man 3 Maß Johannisbeeren hat, läßt man ½ Maß davo.. .nd zwar die ſchönſten

und mit Blåtter verſehenen zur Garnitur zurůck. $1\frac{1}{2}$ Maß wird abgebeert und die noch ůbrigen, die ſchlechteſten, in ein Haarſieb zum Durchpreſſen gegeben. Wenn nun in einem Stůcke Fett 6 Lőffel voll Zucker und 4 Lőffel voll Mehl gelb gerőſtet ſind, rührt man den ausgepreßten Saft daran, oder man låßt dieſen Saft mit 6 Loth Zucker einkochen, gibt die abgebeerten Johannisbeeren, wenn die Sauce erkaltet, auf die Compotiere gebracht iſt, hinein, ſetzt unter dieſe Compotiere noch eine etwas grőßere Schale, ſtellt ringsum die nicht abgebeerten Bouquets hin, daß ſie den Rand der obern Compotiere gånzlich verbergen und beſtreut das Compot in der Mitte dick mit Zucker.

593) Compot von Hagebutten und Weinbeeren.

Die ausgelősten Hagebutten werden mit gleicher Quantitåt Weinbeeren vermengt, ein Theil Wein, 2 Theile oder lauter Waſſer nebſt einem Stůcke Zucker darangegeben und damit gekocht. Wenn ſie weich ſind, gibt man ſie verziert mit Citronat und Piſtacien zu Tiſche.

594) Kirſchen- und Weichſel-Compot.

Kirſchen oder Weichſeln werden abgezupft, rein abgewiſcht und dann mit etwas Waſſer,

Zucker und Zimmt gehörig aufgekocht (die Weichſeln erfordern allzeit mehr Zucker, ſind aber auch viel geſünder.) Zum Auftragen beſtreut man ſie noch einmal mit Zucker und Zimmt. Man kann ihnen die Steine herausdrücken und ſie dann mit vielem Zucker zu einem Muß einkochen, welches beſonders von Weichſeln für kranke Kinder nach Umſtänden ſehr zu empfehlen iſt.

Saure und ſüße Sulzen (Gelees) und Aspics.

595) Eine Sulze, (Gelees) welche zum Aufbewahren und ſehr verſchieden anzuwenden iſt.

Man zerhackt 6 gereinigte Kälberfüße und läßt ſie während zwei Stunden mit 2 Maß Waſſer in einem neuen Topfe langſam ſieden, bis ſie völlig von allen Knochen fallen. Man ſeihet ſie durch, läßt die Brühe bis zu einer kleinen halben Maß einkochen und ſie auskühlen, bis ſie ganz feſt iſt. So kann man ſie dann für längere Zeit aufbewahren, und ſie erſt beim Gebrauche mit den betreffenden Zuthaten vermiſchen.

596) Kapaun oder Huhn in Sulz.

Oben genannte Sulze wird mit einem Quart Wein, halb ſo viel Weineſſig, Gewürz-Nelken, Citronenſchalen, Chalotten, Zwiebeln, nebſt dem Weiſſen von 4 Eiern unter beſtändigem Rühren gekocht, und der Schaum fleißig abgehoben. Dann läßt man dieſen Sud mehrmals durch eine Serviette laufen, bis er endlich recht hell durchläuft und gibt etwas davon in ein Modell, worin der Kapaun oder das Huhn eben Raum hat, welche aber vorher fertig gedünſtet oder gebraten ſeyn müſſen. Während die Sulze in dem Modell erkaltet, verziert man das Huhn nach bei Nr. 548. vorgeſchriebener Weiſe, ſetzt es mit der Bruſt auf die erkaltete Sulze, gießt die übrige Sulze daran, daß ſie eben über den Kapaun hinausgeht und läßt ſie völlig erkalten. Um ſie dann aus dem Modell zu ſtürzen, muß ein Tuch in heißes Waſſer getaucht, völlig ausgewunden, aber heiß um das Modell gelegt werden, worauf ſie ſich dann ſchön ablöſt.

Auf dieſe Art können verſchiedene Fleiſchſpeiſen mit abwechſelnden Verzierungen geſulzt und garnirt werden.

597) Aspic mit Salami und harten Eiern.

Es wird von oben beſchriebener Sulze in ein Modell gegoſſen, wenn ſie kalt iſt, von blättrich geſchnittenen, hart geſottenen Eiern eine Lage, wieder Sulze darauf, eine Lage von eben ſo geſchnittener Salami darüber, abermals Sulze darauf gegeben und ſo das Modell angefüllt. Die Sulze muß jedesmal erkaltet und feſt ſeyn, ehe man es darauf legt, und oben darüber ausgehen. Wenn ſie feſt iſt, wird ſie, wie letzte Nummer angibt, aus dem Modell geſtürzt, mit jungen Kräutern verziert und aufgetragen, oder noch einige Tage aufbewahrt. Es können ſtatt der Eier und Salami auch geſchnittene Ochſengaumen, Maul und Fuß, oder verſchiedenes von Schweinfleiſch, auch jede Gattung Zungen gewählt werden; jedoch muß alles vorher gedünſtet, gekocht oder gebraten ſeyn. Auch Schinken und Uebriggebliebenes von Geflügel und anderem Braten, welcher nicht zu fett iſt, kann hiezu zweckmäßig verwendet werden.

598) Sulze von anderer Art.

Zu 2 Maß Sulze werden 2 Loth Hauſenblaſe geklopft, in Splitter geriſſen und mit einigem Waſſer auf ſchwacher Glut gänzlich aufgelöst. Nun wird ein Drittheil

Eſſig, ein Drittheil Wein und ein Drittheil ſchöner, heller Erbſenabſud, zuſammen 2 Maß Flüſſigkeit, nebſt Zwiebeln und Gewürze ſammt der aufgelösten Hauſenblaſe mit Eiweiß ſo lange aufgekocht und abgeſchäumt, bis die Sulze ſchön hell iſt. Nun wird z. B. eine ſchöne, blaue abgeſottene Forelle nach Nr. 596. bei den Hühnern über einen Aufguß von dieſer erkalteten Sulze gelegt, wieder mit Sulze das Modell angefüllt, welches hiezu am paſſendſten von Fiſchform ſeyn würde, die Forelle nebſt Sulze herausgeſtürzt und mit jungen Kräutern verziert. Bei jeder Sulze, die man bereitet, kann man einen andern Geſchmack z. B. von Citronen, Orangen, Kräutern oder Gewürzen nach Belieben vorherrſchen laſſen.

599) Sulze zu Früchten.

Ein halbes Pfund geraſpeltes und rein gewaſchenes Hirſchhorn wird mit einer Maß Waſſer bis auf die Hälfte eingekocht, dann das Klare davon abgeſeiht, und wenn dieſes noch mehr eingekocht hat, zur Verſulzung verwendet.

600) Rothe Weichſelſulze.

Zu einer Maß Waſſer ſtößt man im

Mörſer eine Maß Weichſeln, gibt zur Verſüßung hinreichenden Zucker, auch Zimmt und Citronenſchalen dazu, miſcht die auf letzter Nummer beſchriebene Hirſchhornſulze daran, kocht alles mit Eiweiß auf, bis es ſchön klar iſt, ſchäumt es fleißig, gießt es durch ein Tuch, läßt es abtropfen in eine beliebige Sulzſchale und trägt die Sulze, wenn ſie erkaltet und feſt iſt, auf, oder beſtimmt ſie zu einer Verzierung. Man kann dieſen Sulzen auch alle erdenklichen Farben geben, blau von Veilchen, grün von Körbelkraut, gelb von abgeriebenen Citronen, roth von Weichſeln oder Rahnen und ſogar in verſchiedenen Nüancirungen, je nachdem man von der färbenden Maſſe mehr oder minderes hinein gibt, und die Verzierungen ſowohl ſüß, als ſauer auf Compote und Braten anwenden.

601) Quitten-Sulze.

Die Quitten werden rein abgewiſcht, geſchält, in Spalten geſchnitten, die Körner herausgehoben und zu 6 bis 8 ſchönen Quitten $1\frac{1}{2}$ Maß Waſſer, $\frac{1}{2}$ Maß Wein nebſt einem halben Pfund Zucker genommen. Schalen und Kerne werden auf den Boden eines paſſenden Tiegels, die Schnitten darüber und Citronen-

ſchalen und Nelken dazu gelegt, womit die Quitten völlig weich kochen müſſen. Dann werden die Quittenſpalten heraus gehoben, auf die Sulzſchale geordnet, die Sulze darüber geſeihet und erkaltet aufgetragen. Die Quitten kochen eine zwar ſehr zarte aber natürliche Sulze, weßhalb man auch Aepfel and Birnen vermittelſt einer einzigen verkochten Quitte mit hinreichender Zuthat von Zucker ſchön verſulzen kann.

602) Himbeeren=Gelee.

Man zerquetſcht die Himbeeren in einer Schüſſel und preßt den Saft davon heraus, von dieſem Safte nimmt man auf jedes Quart 1 Pfund Zucker nebſt ein wenig Zimmt kocht dieſes ſo lange ein, bis etwas davon herausgenommen, auf einer kalten Theeſchale augenblicklich gerinnt, man füllt es nun in Zuckergläſer, bindet ſie mit einer Blaſe zu, und ſtellt ſie in den Keller.

603) Maulbeer=Gelee.

Man pflückt die Maulbeeren ab, wäſcht ſie rein, läßt ſie wieder gut abtrocknen, preßt den Saft aus und kocht zu jedem Quarte Saft ein Pfund Zucker, verfährt übrigens wie oben.

604) Stachelbeer-Gelee.

Man befreit ſie erſt durch trockenes Abwiſchen von allem Staube, bringt ſie in eine geräumige Schüſſel, ſtürzt einen Holzteller hinein, wodurch man hier das Auspreſſen leichter und ſchneller beendigt, man gießt nach und nach etwas leichten weißen Wein dazu und kocht zu jedem Quarte $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, übrigens wie bei voriger Nummer.

605) Kirſchen-Gelee.

Wenn man von den zeitigſten, ſüßeſten Kirſchen, welche ſammt den Steinen im Holzmörſer geſtoßen und den Saft völlig gewonnen hat, darf man zu dem Quarte des Saftes nur $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker ankochen, ſonſt aber nach letzter Nummer verfahren.

606) Johannisbeer-Gelee.

Wenn ſie abgepflückt ſind, preßt man ſie durch ein Tuch, man wiegt den Saft und eben ſo viel Zucker, ſchäumt es beim Kochen, übrigens wie oben.

607) Geſulzter Chaudeau oder Schwibs.

Wenn der vierte Theil eines Lothes Hauſenblaſe nach Nr. 598 aufgelöst iſt, wird

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf 2 Citronen und einer Orange abgerieben und Saft und Kerne davon nebſt 6 Eigelb und einer halben Taſſe Arrak auf Glut gequirlt, bis es dicklich iſt, vorher aber von 6 Eiweiß ein ſteifer Schnee geſchlagen. Wenn dieſer in den heißen Chaudeau gezogen iſt, wird er geſchwind auf Eis oder in friſches Waſſer geſtellt und ſo lange gerührt, bis er abgekühlt, dann in eine Form gebracht und, wenn er gehörig ſteif iſt, auf eine dazu geeignete Schüſſel geſtürzt.

Verſchiedene Gattungen von Eingeſottenem.

608) Eingeſottene Quittenſchnitze.

Mit zwei Pfunden ſchönen Quitten, wenn ſie geſchält, von der Kernkapſel befreit und in 8 Theile geſpalten ſind, wird ein Pfund Zucker, ein Quart Waſſer, ein Quart Weineſſig, einige Splitter Zimmt und geſpaltene Nelken nebſt Schale und Körnern gekocht, bis ſie weich ſind. Dann nimmt man ſie heraus, ordnet ſie in ein dazu geeignetes Zuckerglas, läßt den Saft noch ſammt Schale

und Körnern einkochen, bis dieſer eben hin=
reichend über die Spalten im Glaſe aus=
geht, ſeihet die Sauce über die Quitten, bin=
det, wenn das Eingeſottene völlig ausgekühlt
iſt, Papier darüber, ſticht Löcher hinein und
bewahrt es dann zum Gebrauche an kühlem
Orte auf. Man gibt ſie zu Rindfleiſch und
Braten.

C09) Melonenſchnitze.

Das, was von den Melonen nicht ge=
ſpeist wird, ſchält und putzt man rein, wirft
die Schalen weg, ſchneidet die Melonen in
länglichte, dünne Spalten, ſpühlt ſie mit
Waſſer ab, gibt zu einem Pfunde Melonen
½ Pfund Zucker, 3 Quart Weineſſig, 1 Quart
Waſſer, von einer halben Citrone die feine
Schale, eben ſo viel Zimmtſplitter und Gewürz=
nelken und kocht alles. Wenn ſie damit weich
gekocht ſind, legt man ſie heraus auf eine
Schüſſel, kocht ſie nach 24 Stunden wieder,
bis ſie völlig weich ſind, in derſelben Sauce,
hebt die Schnitze heraus in ein Zuckerglas,
ſeihet, wenn ſie völlig abgekühlt ſind und die
Sauce noch ſtärker eingekocht hat, dieſelbe
darüber, bindet Papier über das abgekühlte
Eingeſottene und bewahrt es ebenſo und zu
demſelben Gebrauche, wie die Quitten.

610) Gurken zu ſäuern.

Gurken von mittlerer Größe ſchneidet man in Scheiben, welches vermittelſt eines Krauthobels oder weitergeſtellten Gurkenhobels geſchieht; dann bringt man ſie in ein Faß, ſtreut lagenweiſe Salz darauf, und läßt ſie gähren.

Dieſe Gurken eignen ſich für den Winter nicht nur zu Salat, ſondern auch zu einem guten Gemüſe.

611) Kleine Gurken einzuſieden.

Die Gurken werden von Blüthe und Stängel befreit, mit einem Tuche rein abgeputzt und in einem ſteinernen Topfe eingerichtet, auf deſſen Boden vorher reine Weinblätter ausgebreitet ſind, gibt darauf eine Lage Gurken, dann ſpaniſchen Pfeffer und Fenchelträubchen und dann wieder Gurken. Indeſſen werden in Weineſſig einige Pfefferkörner geſotten, darüber gegoſſen, den nächſten Tag herabgenommen, und abermals geſotten, welches 3 Tage nach einander wiederholt wird, zuletzt die Oeffnung mit einem Brettchen verdeckt und es beſchwert. Wenn der Eſſig immer darüber ausgeht, halten ſich die Gurken ſehr lange ſchön.

612) Spaniſche Kreſſen ſtatt Kappern einzumachen.

Die Fruchtkolben der ſpaniſchen Kreſſen werden geſammelt, 8 Tage lang in Salzlacke gelegt, mit ſiedendem Weineſſig begoſſen, nach dem Erkalten abermals begoſſen, dann mit Gartenfenchel, Pfeffer, Lorbeerblättern und Koriander=Saamen untermiſcht in Steintöpfen aufbewahrt.

Verſchiedenen Eſſig zu bereiten.

613) Himbeer= oder Maulbeer=Eſſig.

Man füllt ein Glas mit Himbeeren, gießt Weineſſig dazu, bis das Glas voll iſt, ohngefähr zu 4 Maß Himbeeren 6 Maß Weineſſig, deckt das Glas zu, ſtellt es an die Sonne, ſeihet nach einigen Tagen den Eſſig ab, ſiedet ihn auf, läßt ihn abkühlen, gibt ihn wieder darauf und ſtellt das verdeckte Glas in den Keller oder an kühlen Ort. Man gebraucht ihn zum Salate, und auch zur Miſchung an Waſſer als kühlendes Getränk im Sommer.

614) Bertram=Eſſig.

Eine Hand voll rein abgepflückte Bertram=

blätter wird in eine Maßbouteille geworfen, mit Weineſſig aufgefüllt, verſchloſſen an die Sonne geſtellt und dasſelbe beobachtet, wie bei dem Himbeereſſig; nur iſt zu bemerken, daß er beim Gebrauche jederzeit mit $\frac{2}{5}$ leeren Eſſig gemiſcht werden muß, weil er ſonſt zu ſtark ſeyn würde.

615) Kräuter-Eſſig.

Eine Hand voll Pimpernell, eben ſo viel Bertram, Körbel-, Selleri-, Peterſilienkraut, abgezupfte braune Gartennelken, 10 Stück große, wo möglich weiße Zwiebeln, 5 Stück geputzter Knoblauch, ein Stängel ſpaniſcher Pfeffer und einige Fenchelträubchen werden zuſammen geſtoßen und unter beſtändigem Beigießen von Weineſſig ausgepreßt. Wenn man glaubt, Eſſig genug zu haben, läßt man es zuſammen im Glaſe 14 Tage an der Sonne deſtilliren, ſeihet dann den Eſſig herab, kocht ihn ſtark auf, läßt ihn verkühlen, gießt ihn in dazu geeignete Bouteillen und bewahrt ihn zum Gebrauche für Salate und Anderes an kühlem Orte auf. Von den Kräutern, die man noch ſtärker auspreſſen kann, erhält man für den augenblicklichen Gebrauch noch einen guten Eſſig.

Verſchiedene Getränke.

616) Kalte und warme Limonade.

Zu einer Maß Limonade wird auf 4 Loth Zucker der Saft von 2 Citronen gedrückt, daß aber die Körner zurückbleiben, eine Maß Waſſer kalt oder warm daran gegoſſen, die Limonade durch ein reines Tuch geſeihet, und in Gläſer gefüllt. Muß man täglich Limonade trinken, ſo iſt es gut, eine Art Eſſenz vorräthig zu bereiten. Man ſtößt ½ Pfund Zucker, drückt den Saft von 6 bis 8 Citronen daran, läßt dieſes ein wenig aufkochen und füllt, wenn es kalt iſt, eine paſſende Bouteille damit. Man kann davon ſchnell warme oder kalte Limonade machen, welche nach Wunſch durch mehr oder weniger Zuthat von Waſſer oder Zucker ſtärker oder milder wird. Noch angenehmer wird ſie und in manchen Fällen auch zuträglicher ſeyn, wenn der Saft von Orangen (Pomeranzen) dazu gemiſcht wird. Auch kann von lauter Pomeranzen auf dieſelbe Art ein der Limonade ſehr ähnliches Getränk zubereitet werden, welches dann Pomeranzade oder Orangade genannt wird, und ebenfalls ſehr kühlend und zuträglich iſt.

617) Verſchiedene Zubereitungen von Punſch.

Gewöhnlich wird Holländer-Thee (Thee-bou) dazu verwendet und zu 2 Maß Punſch ½ Loth Thee gerechnet. Dieſer ſoll aber nur mit kochendem Waſſer angegoſſen werden und dann einige Stunden an heißer Stelle ſtehen. Mit dem Waſſer kann ein Stück Vanille geſotten werden. Wenn man nun indeſſen zu ¼ Pfund Zucker den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen (Pomeranzen) gedrückt hat, ſo wird der Thee ab- und dann ſorgſam durch ein Tuch gegoſſen, damit die Körner und das Mark der Citronen zurück bleibt, dann in die Punſch-Terrine gebracht, und endlich der Arrak nach Geſchmack daran gegeben. Weil aber Punſch von Thee bekanntlich der erhitzendſte iſt, ſo wird er auch häufig von leichtem Weine, auch Aepfelwein, oder von Reisabſud bereitet. Man kocht zu 2 Maß Punſch 2 Loth gereinigten, gewaſchenen Reis in einem Quarte Waſſer, bis er ſich bricht, ſeihet ihn dann ab und gibt die hinreichende Quantität heißes Waſſer darauf. Dieſer iſt ſtärkender, anfeuchtender und viel geſünder.

618) Brennender Punſch.

Der Saft von einer Citrone und einer

Orange wird mit 6 Loth Zucker bei Seite geſtellt, indeſſen werden 1½ Maß Waſſer gekocht, eine Bouteille Arrak und eine Bouteille Burgunder und der Saft mit dem Zucker dazu gegeben, alles durch eine reine Serviette in die erwärmte Punſchſchüſſel gegeben und einige Minuten verdeckt. Während dem Auftragen wird er mit einem Wachslichtchen angezündet. Man läßt ihn 8 Minuten brennen, deckt ihn dann zu, dann erſt füllt man die Gläſer. Je beſſer der rothe Wein iſt, deſto beſſer wird der Punſch. Das Brennen verfeinert den Geſchmack und gibt ſchon beim Auftragen einen flammenden Appetit.

619) Milch-Punſch.

Man ſchält eine gute Citrone, ſchneidet ſie in kleine Stücke, gießt ½ Maß Rhum darauf, und läßt es 2 bis 3 Stunden ſtehen. Dann löst man ein Pfund Zucker in 2 Maß heißem Waſſer nebſt dem Safte von 2 Citronen und einer Maß guten Milchrahm; wenn es ſich nun mit dem Rhume auf Kohlenfeuer vermiſcht und erhitzt hat, gießt man es durch ein Tuch und füllt damit die Gläſer.

620) Eier-Punſch

An einem Pfund Zucker werden 2 Citro-

nen abgerieben, der Saft von 4 Citronen dazugedrückt, eine halbe Bouteille Franzbranntwein, eben ſo viel Arrak und $1\frac{1}{2}$ Maß Waſſer ſchüttet man zuſammen in einen Keſſel, ſtellt ihn auf ſchwaches Feuer, ſchlägt 12 Eier dazu, und quirlt nun alles ſtark bis es zu ſchäumen anfängt, dann nimmt man einen Beſen und ſchlägt es zu lauter Schaum, welcher nun in Gläſer gefüllt wird.

621) Sillebub, ein kühlendes Getränk.

Zu einer Maß vom beſten Rahme (Sahne) wird eine Bouteille Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, dieſes gemiſcht und dann einige Stunden auf Eis geſtellt. Nun fängt man an, es zu quirlen zu feſtem Schaum, welcher immer herausgenommen und in Gläſer gefüllt wird, bis alles als Schaum in die Gläſer oder Taſſen gebracht iſt, worin es zum Genuße neben feines Backwerk präſentirt wird.

622) Weinbrüle.

Von mittelmäßigem Weine wird eine Maß im Theekeſſel nebſt einem Stück Zucker, Schale und Saft einer Citrone, auch einigen Zimmtſplittern ſtark geſotten und dann in Taſſen präſentirt. Man kann mit einem brennen-

den Papiere beim Eingießen ſchnell darunter durchfahren, um den Geiſt auszubrennen.

623) Kalte Schale von Wein.

Ein Stück guter Zwieback oder gebähtes Hausbrod wird fein gewürfelt aufgeſchnitten, Zimmt, Gewürznelken, gereinigte Weinbeeren, fein zerwiegte Citronenſchalen nebſt hinreichendem Zucker und weißem Weine ſo lange ſtehen gelaſſen, bis ſich alles gut aufgelöst hat, nach Geſchmack mit Wein aufgefüllt, durch Rühren gut vermengt und dann zur Stärkung in Taſſen, ſo, oder durchgeſeihet gegeben.

624) Mandelmilch.

Zu einer Maß guter Mandelmilch rechnet man 4 Loth ſüße Mandeln, ſchwellt ſie mit heißem Waſſer, ſchält ſie rein, ſtößt ſie mit einem halben Löffel voll Waſſer, damit ſie nicht öhlicht werden, im Mörſer recht fein, löst ſie nach und nach mit einer Maß kalten oder warmen Waſſers völlig auf, rührt ſie, ſeiht ſie durch ein Tuch, preßt ſie ſtark durch und gibt zuletzt nach Geſchmack auch Zucker daran.

625) Chriſtophlet.

Man ſtößt 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nel-

ken, ſchneidet eine Orange und 2 Citronen in Stücken, gießt eine halbe Maß guten Franzbranntwein dazu, und läßt es einige Stunden in gelinder Wärme ſtehen; dann werden ein Pfund Zucker in zwei Bouteillen rothem Weine aufgelöst und nebſt obigem durch ein Tuch geſeihet.

626) Hypocras.

Wenn 2 Loth ſüße und 8 Stücke bittre Mandeln geſchält und mit einem Löffel voll rothen Wein zu Brei geſtoſſen ſind, wird ein halbes Pfund Zucker mit einer Bouteille rothen Wein und einem halben Loth gröblicht geſtoſſenen Zimmt auf gelinder Wärme einige Stunden angeſetzt; dann durch ein Tuch nebſt den Mandeln gepreßt, und wenn es völlig wieder abgekühlt hat, in Gläſer gefüllt.

627) Diebitſch oder Sabalkansky.

In 2 Maß von beſtem Rahme werden eine Schotte Vanille und ein halb Pfund Zucker nebſt 8 gequirlten Eiern und nach Geſchmack Arrak langſam gekocht; verſteht ſich unter beſtändigem Rühren, weil ſich ſonſt die Eier zuſammenziehen und der Rahm gerinnen würden.

628) Kaiſerthee

(für Huſten beſonders zu empfehlen).

Zu einer Taſſe wird ein Eßlöffel voll Candiszucker fein geſtoſſen, mit einem Eidotter in der Theetaſſe abgerührt, 2 Theelöffel voll friſches, reines, ſüßes Mandelöhl ſo lange dazu gerührt, bis es ſchäumt, eine Taſſe abgeſeihten Eibiſchthees dazugegoſſen, gemengt und warm präſentirt.

629) Hoppelpopel,

(bei heftigem Katarrh zu trinken.)

Zu einem Quart ſolchen Getränkes werden 4 Eidotter mit 4 Loth Zucker abgerührt, bis die Eier an dem Zucker völlig dicklich werden, nun 4 Eßlöffel voll Arrak, 1 Quart ſiedendes Waſſer daran gequirlt, wenn es ſchäumt, Gläſer damit angefüllt und warm getrunken.

630) Geſellſchaftsthee.

Vom beſten Hollunderthee werden zu 8 bis 12 Taſſen 2 Loth heißes Waſſer, worin einige Splitter Zimmt und halben Fingers lange Stückchen Vanille mitgekocht worden, gegoſſen, eine halbe Stunde darin an heißer Stelle gehalten, dann in einem Thee-Topfe einige Eigelb mit ganz gutem Rahme und mit Arrak nach Geſchmack abgequirlt, der

Thee damit nebſt Zucker gemiſcht und in die Taſſen gefüllt. Man kann auch ſtatt dieſer Vermiſchung den Thee einzeln und nachher von dem bei Nr. 697. angegebenen Vanille-Creme präſentiren, wovon einige Löffel voll ſtatt Rahm und Zucker, den Thee die entſprechende Miſchung geben.

631) Punſch-Thee.

Es werden zu 4 bis 6 Taſſen 2 Loth Zucker mit dem Saft einer Citrone aufgelöst, dann der Aufguß von der Hälfte eines halben Lothes Holländer-Thee mit einer halben Maß Waſſer ſiedend angerührt, auch einiger Arrak nach Geſchmack daran gegeben und ſo bei Katarrh getrunken. Es kann ſtatt des Thees hiezu auch pures Waſſer oder jeder andere beliebige Thee gewählt werden.

632) Chocolade.

Je feiner die Chocolade iſt, deſto mehr erfordert ſie den beſten Rahm. Von der feinſten Chocolade rechnet man gewöhnlich zu einem Täfelchen von zwei Loth einen Becher Rahm, ſchabt das Täfelchen, rührt dieſes Pulver mit etwas von dem Rahme zu dickem Brei an, verdünnt es immer mehr, läßt es dicklich kochen, quirlt, bis ſich Schaum hebt,

faßt dieſen fleißig ab, vertheilt, wenn man dann endlich die Chocoladebecher anfüllt von dem Schaume überall gleichheitlich und präſentirt die Taſſen. Iſt die Chocolade von geringerer Qualität, ſo wird Eigelb dazu gerührt, auch Zucker, Zimmt, ein Stückchen Vanille, das Weiße von einem Ei zu Schnee geſchlagen, mit etwas Chocoladepulver braun gefärbt und auf die Taſſen gegeben. Man kann Chocolade auch in Wein kochen, welcher, beſonders wenn die Chocolade fein iſt, ſehr gut iſt, nur muß viel Zucker, aber kein Ei darangegeben werden.

633) Beſonders gute Chocolade.

Man nimmt zu 4 Taſſen oder Becher Chocolade 4 Loth Cacaomaſſe, welche bei den Materialiſten zu kaufen iſt. Dieſe wird, wie die Tafeln zu Pulver geſchabt, dazu 2 Loth Zucker und 2 Loth Manna gegeben, dieſes in Milch, wenn es für ſchwache Kranke oder Kinder gehört, nach Umſtänden auch nur in Waſſer aufgekocht, dann gehörig gequirlt und in Taſſen aufgetragen.

634) Gerſtenkaffee für Kranke und Kinder.

Wenn die Gerſte geklaubt, gewaſchen und

getrocknet iſt, wird zu einem Pfunde Gerſte ein Viertelpfund geſtoſſener Kandiszucker braun gebrannt und auf einen Teller, der mit feuchtem Tuche genäßt iſt, gegoſſen. Die Gerſte wird wie Kaffee in einer Pfanne oder Trommel braun geröſtet, welcher man, damit ſie ſchöner wird, ein Stückchen Butter zugeben kann. Sie wird dann zu feinem Pulver gemahlen, 2 Eßlöffel davon auf 4 Taſſen Waſſer genommen, ein Drittheil eingekocht, alsdann abgegoſſen und mit Milch und Zucker, wie jeder andere Kaffee getrunken.

635) Chaudeau von Rahm mit Vanille.

Man quirlt zu 4 Taſſen Cheaudeau eben ſo viel Rahm nach und nach mit 4 Eigelb, 4 Eßlöffel voll Zucker und einem Fingergliede langen Stückchen Vanille auf mäßiger Glut ſo lange, bis es dicklich iſt und gibt dann von dem Eiweiß, mit Zucker und Vanille zu ſteifem Schnee geſchlagen, auf jede angefüllte Taſſe einen hohen Schneeberg.

636) Chaudeau von Wein mit Citronen oder Orangen.

Zu einem Quarte Wein werden 3 bis 4 Eigelb und 2 Loth Zucker genommen, wovon die Hälfte an einer Citrone oder einer Orange

abgerieben wird. Von dem Abgeriebenen wird ein Drittheil in den Schnee geſchlagen; die übrige Zubereitung iſt gänzlich wie bei letzter Nummer.

637) Whiſt.

Man gießt auf ein Loth guten chineſiſchen Thee eine Maß kochendes Waſſer, wenn er ausgezogen hat, löst man in dem Theeabguß 2 Pfund Zucker auf, gibt den Saft von 12 Citronen und 6 Bouteillen guten Medoc dazu. Man läßt dieſes alles auf Kohlenfeuer noch recht heiß werden, aber nicht bis zum Kochen kommen, weil es ſonſt an Stärke verliert. Man ſervirt es nun in Gläſern.

Verſchiedene Cremes.

638) Mathilden-Creme.

Von vorzüglich guten Pergamot-Birnen, welche geſchält und dann in Stücken geſchnitten und zu geſtoſſenem Zucker gepreßt werden (zu 8 Stück Birnen 4 Loth Zucker) müſſen nebſt der ſtarken Milch von 2 Loth Mandeln auch 10 Eigelb gerührt und auf

der Glut dicklich gekocht, dann auf einer dazu geeigneten Creme-Schale angerichtet und nach dem Erkalten beliebig verziert werden.

639) Wein-Creme.

Wenn 4 Loth Zucker an einer Citrone abgerieben und geſtoßen ſind, wird ein Eßlöffel voll feinſten Mehles mit 10 bis 12 Eigelb abgerührt, und eine Maß guten Weines ſo lange dazu gequirlt, bis alles gut vermengt iſt. Wenn man es nun auf die Glut bringt, muß fortgefahren werden zu quirlen, oder mit dem Schneebeſen zu ſchlagen, bis der Creme dick iſt. Nun bringt man ihn auf eine Schüſſel, beſetzt ihn rund um mit Schneeballen, welche aus beſtem Rahme, der zu Schaum gerührt, rund geformt worden, oder thürmt ihn zu einem Berge hoch und ſpitzig auf und beſtreut ihn mit zerwiegten Piſtacien.

640) Vanille-Creme.

Dieſe Creme iſt ſehr vortheilhaft, vorräthig zu bereiten und zum täglichen Gebrauche in Kaffee und Thee, beſonders angenehm. Zu einem Lothe Vanille ſind 2½ bis 3 Maß guten Rahmes zu rechnen. Die Vanille wird geſpalten, in kleine Stücke zer-

ſchnitten und in der Hälfte des Rahmes auf=gekocht, nebſt ein Viertelpfund Zucker; nun werden 16 bis 18 Eigelb mit der andern Hälfte des Rahmes nach und nach abge=quirlt, alles zuſammen durch ein Sieb auf eine dazu paſſende Schüſſel gegoſſen. Dieſe ſtellt man an einen warmen Ort oder auf ſiedendes Waſſer, verdeckt ſie mit einer Platte und legt auf dieſe gleichheitlich vertheilte, heiße Aſche. Wenn die Creme nicht mehr flüſſig iſt, läßt man ſie abkühlen und trägt ſie auf. Wird ſie aber vorräthig bereitet, ſo iſt es beſſer, wenn man ſie in ſo viele kleine Taſſen füllt, als man Tage davon gebrauchen will. Von beſchriebener Quantität können z. B. 10 Tage lang täglich 16 bis 18 Taſſen Kaf=fee oder Thee an Stelle des Rahms und Zu=ckers hinreichend angemiſcht werden. Nun iſt auch zu bemerken, daß das Getränk um ſo viel nahrhafter und angenehmer iſt und man ſich bei Vorrath ſolcher Cremes zu jeder Mi=nute des Tages den Genuß des beſten Kaffees verſchaffen kann. Für kleine Kinder iſt ein Eß=löffel voll davon, in einem Quart warmen Waſſers aufgelöst, auch ſehr angenehm und erwärmend. Soll dieſe Creme aber zu Back=werk oder zum Deſſert aufgetragen werden, ſo

iſt der ſechste Theil der beſchriebenen Quantität für 6 bis 8 Perſonen hinreichend, nur wird ſie dann gewöhnlich noch verziert mit gefärbten Streuzucker. Will man dieſen Creme ſchneller bereiten, ſo dürfen nur ein paar Löffel voll Mehl mit etwas Rahm nach und nach beigerührt werden, wodurch er ſich dann viel ſchneller und von ſelbſt befeſtigt, ſobald er eben kalt iſt.

641) Citronen-, Limonien- und Orangen- (Pomeranzen-) Creme.

Mit ein paar Löffel voll feinſtes Mehl wird etwas Rahm abgerührt, 4 bis 6 Eigelb und eine halbe Maß Rahm abgequirlt, dann 3 bis 4 Loth Zucker an 2 Citronen oder Orangen abgerieben und dazu gekocht, bis es dicklicht wird. An warmen Orte wird ſie ſchnell feſt ſeyn, man verziert ſie dann mit fein länglich geſchnittenem Citronat, und trägt ſie auf zu feinem Mandelbackwerk. Ein Löffel voll davon in ein Weinglas friſches Waſſer aufgerührt, iſt ein kühlendes und nahrhaftes Getränk.

642) Chocolade-Creme.

Wenn 2 Täfelchen oder 4 Loth fein geriebene Chocolade aufgerieben ſind, rührt man nach und nach ein Quart ſüßen Rahm dazu,

6 Eigelb ebenfalls nach und nach mit einem Quarte Rahm und dann jenen mit der Chocolade darein nebſt einigem Zucker. Alles dieſes rührt man auf Glut, bis es dick iſt, ſtreicht es durch ein Sieb, läßt es an warmem Orte feſt werden und gibt es mit geſpaltenen Mandeln ſchön verziert warm oder kalt mit Backwerk von Vanille oder Zimmt zu Tiſche.

643) Mandel-Creme.

Man ſchwellt in heißem Waſſer ein Viertelpfund ſüßer Mandeln, nimmt ihnen die Haut und reibt ſie abgetrocknet auf dem Reibeiſen. Nun wird ein Stück Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, mit einigen Zimmtſplittern, einer Maß guten Rahms und 10 bis 12 Eidottern abgequirlt, auf der Glut gerührt, bis es dick wird, dann auf eine flache Schüſſel durch ein Sieb geſtrichen, und auf warmer Stelle mit übergeſtürzter Platte, worauf heiße Äſche gelegt wird, ſtehen gelaſſen, bis es feſt iſt. Vor dem Auftragen werden von Papier beliebige Figuren ausgeſchnitten, das Papier über die Creme gedeckt und fein geriebene Chocolade, oder Zucker und Zimmt vermiſcht darauf geſtreut. Wenn dann das Papier ſachte weggenommen wird, ſind die aus-

geſchnittenen Figuren oder Blumen alle auf der Creme, welche ſo aufgetragen wird.

644) Erdbeer=Creme mit Wein oder Rahm.

Acht gedörrte Hühnermagenhäutchen werden im Mörſer fein zerſtoſſen und in warmem Weine oder Rahme gänzlich aufgelöst. Indeſſen wird eine Maß Erdbeeren rein geklaubt, der Saft davon ausgepreßt, nebſt etwas Zucker und geſtoſſenem Zimmt in einer halben Maß Wein oder Rahm mit dem abgekühlten Hühnerhäutchen=Safte gemiſcht, durch ein Sieb geſtrichen, in einem Modell auf heiſſes Waſſer geſtellt, bis ſie feſt iſt, dann abgekühlt, herausgeſtürzt und mit verſchieden farbigem Zucker oder mit Piſtacien verziert, aufgetragen. Dieſe Creme, wenn ſie mit Wein bereitet iſt, hält ſich mehrere Monate und iſt Kranken und Kindern zur Blutreinigung ſehr zu empfehlen.

645) Weintrauben=Creme.

Dieſe Creme läßt ſich ſehr lange gut aufbewahren und iſt vortheilhaft auch in größerm Vorrathe zu bereiten, beſonders, wo man ſelbſt Wein zieht. Wenn man 4 bis 6 Maß ausgepreßten Traubenſaft hat, läßt man ihn mit 20 bis 25 Eidottern und einer halben Maß

Kochwein mit $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker ſtark abgequirlt, auf mäßiger Glut einkochen, bis er anfängt dick zu werden. Nun belegt man einige Aſſietten mit den ſchönſten, reifſten Traubenbeeren, gießt die Creme darauf und trägt ſie erkaltet auf. Die Uebrige wird verdeckt an kühlem Orte aufbewahrt, wodurch die überzeitigen, abfallenden Beeren vortheilhaft zu verwenden ſind.

646) Aepfel in Creme.

Die ganzen Aepfel werden geſchält, ſtatt dem Kernhaus mit etwas Eingeſottenen oder mit Weinbeeren gefüllt. Nun ſetzt man ſie in einen Reif, quirlt zu 8 Aepfelchen 4 bis 6 Eier, 4 bis 6 Löffel voll Rahm, und auch 4 bis 6 Löffel voll geſtoſſenen Zucker, welcher an einer Citrone oder Orange abgerieben, oder mit etwas Vanille geſtoſſen worden. Begießt damit die Aepfel und ſtellt ſie in eine heiße Röhre, bis ſie ſchön in die Höhe gegangen und hellbraun ſind, nun beſtreut man ſie mit Zucker und trägt ſie auf.

647) Geſulzte Creme ohne Eier.

In einer Maß ſüßen Rahmes wird $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, der entweder an einer Citrone oder

Orange abgerieben, oder mit einem Stückchen Vanille geſtoßen iſt, mit ein paar Hühnermagenhäutchen aufgekocht und dann im Becher oder in einem Modell zur Abkühlung hingeſtellt. Wenn er aus dem Modelle herausgeſtürzt iſt, wird er beliebig mit farbigem Streuzucker verziert.

Verſchiedene Torten, Kuchen und anderes feine Backwerk und Konfekt zu Deſſert.

648) Aepfel=Torte.

Es wird ein Compot von Aepfeln, Weinbeeren und Roſinen mit Zucker und Zimmt bereitet, wenn dieſes abgekühlt iſt, ein halbes Pfund von dem Butterteige, welcher bei Nr. 493. angegeben, zwei Meſſerrücken dick ausgewalcht, auf ein mit Mehl dick beſtreutes Tortenblech gelegt, nach deſſen Größe ausgeſchnitten, der Reſt des Teiges dann zu einem Gitter darüber und einem Rande herum verwendet, die Torte mit zerrührtem Ei überzogen, damit ſie einen ſchönen Glanz bekomme, in mäßig geheitzter Röhre gebacken und mit Zucker beſtreut zu Tiſche gegeben.

649) Bröſel-Torte.

In ein Viertelpfund zu Schaum gerühr-ter Butter werden 6 Loth geſtoßenen Zuckers gegeben, dann 6 Loth geſchälte Mandeln mit einem Löffel voll Waſſer fein geſtoßen, mit 10 Loth feinſten Mehles, Zimmt, der fein zerwiegten Schale und dem Safte einer Citrone, einigem Nelken-Gewürze und einem ganzen Eie gemiſcht, bis die Maſſe gut zuſammenhält. Man belegt nun ein Tortenblech, gibt eine Schichte Eingeſottenes darüber, formt von den Teigreſten ein Gitter darauf, überzieht die Teigparthien mit leichtem Eiweißſchnee, backt die Torte aus mäßig geheitzter Röhre und gibt ſie mit beliebigen Verzierungen zu Tiſche.

650) Bisquit-Torte.

Man ſchlägt 6 Eidotter mit 10 Loth Zucker zu Schaum, dann einen Schnee von 6 Eiweiß, gibt ihn nebſt 10 Loth feinſten Stärkmehles dazu, beſtreicht ein Bisquit-Modell mit Wachs und backt ſie aus mäßig gehitzter Röhre. In einer Viertelſtunde kann ſie fertig ſeyn; man ſtürzt ſie heraus und bereitet einen Guß von Zucker oder von Eis darüber. Hiezu rührt man 4 Loth fein ge-

ſtoßenen und geſiebten Zucker mit einem Eiweiß zu einem dicken Schaume, wozu noch einige, Tropfen Citronenſaft kommen. Dieſen Schaum verbreitet man nun über die ganze Torte und gibt ſie damit wieder in die Röhre, bis das Eis trocken iſt und einen ſchönen Glanz hat. Solches Eis kann nach Wunſch roſa, grün, blau oder gelb gefärbt werden. Mit Alkermes-ſaft roth, mit Spinatſaft grün, oder wenn in das Eiweiß, womit der Zucker geſchlagen wird, des Abends vorher einige Kaffeebohnen gelegt werden, wodurch dieſes eine ſehr ſchöne grüne Farbe erhält, und ſich folglich der ganze Schaum ebenſo färbt. Blau färbt man mit Veilchenſaft. Mit dem an Citronen abge-riebenen Zucker gelb. Auf jedes dieſer ge-färbten Eiſe kann, wenn es trocken iſt, noch eine Verzierung von verſchieden farbigem Streuzucker angebracht werden.

051) Schweizer Geſellſchafts-Torten.

Man ſetzt 2 gleiche Teller auf eine Waage, gibt auf den einen Teller 9 Loth Zucker, auf den andern ſo viel feinſtes in der Röhre ge-trocknetes Stärkmehl, bis die Waage gleich ſteht, gibt das Mehl nun in einen Topf, ſchlägt auf den Teller ſo viele Eier, als der

Zucker wiegt, rührt die Eier mit dem Zucker zu dickem Schaum, mengt das gewogene und getrocknete Mehl hinein, macht ſich aus ſteifem Papiere eine hinreichend große, oder mehrere kleine Kapſeln, beſtreicht ſie innen gut mit Butter, ſäet fein geſiebte Semmelbröslein hinein, füllt die Kapſeln mit der Maſſe und backt ſie in nur warmer Röhre auf untergegebener Platte. Wenn die gebackene Maſſe etwas ausgekühlt iſt, ſchneidet man die ganze Oberfläche ab, gibt Eingeſottenes darauf, legt die Oberfläche wieder darüber und überzieht nun die ganze Torte oder die kleinen Tortletten mit Eis nach Nr. 650. Darüber können dann beliebige Verzierungen angebracht werden.

652) Chokolade-Torte.

Zu 3 Tafeln oder 6 Loth aufgeriebener Chocolade werden 6 Loth geſtoſſenen Zuckers mit etwas Waſſer aufgekocht; wenn dieſer Zucker nun anfängt, Fäden zu ziehen, rührt man ihn mit 5 Eidottern eine Viertelſtunde, ſchlägt dann das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, gibt dieſen und die geriebene Chocolade, auch noch etwas Vanille zu einer zarten Maſſe zuſammen, womit nun ein Tortenblech, welches mit Butter beſtrichen und auf dem Boden mit

einer Oblate belegt iſt, gefüllt wird. Dieſe Torte wird ebenfalls nur aus wenig erhitzter Röhre gebacken und kann mit Eis und verſchiedenen von den ſchon beſchriebenen Verzierungen aufgetragen werden.

653) Brod-Torte.

Man nimmt 6 Loth geriebene und in der warmen Röhre abgetrocknete, fein geſeihte, ſchwarze Brodbröslein, ſtößt 12 Loth ungeſchälte Mandeln, eben ſo viel Zucker, rührt 10 Eidotter, einen von dem Weiſſen ſteif geſchlagenen Schnee nebſt Gewürznelken, Zimmt, fein gewiegter Schale einer Citrone zuſammen zu einer feinen Maße, beſtreicht ein Torten-Modell mit heißem Wachs, backt die Torte in wenig erhitzter Röhre, ſtürzt ſie heraus und verziert ſie mit Eis und nach Belieben auch mit eingeſottenen Früchten.

654) Mandel-Torte.

Man ſchält und ſtößt 10 Loth Mandeln, rührt ſie mit 10 Eidottern eine Viertelſtunde, ſchlägt einen Schnee von 5 Eiweiß und gibt dieſen nebſt der fein zerwiegten Schale einer Citrone, 10 Loth Zucker und 10 Loth feinſten Mehles zu den Mandeln, beſtreicht, wenn alles gut vermengt iſt, ein Tortenmodell

mit Wachs und trägt die Maße darin, wie in vorigen Nummern geſagt, gebacken und verziert auf.

655) Maximilians-Feſt-Torte.

Es werden 4 Loth Mandeln geſchält, dann am Reibeiſen gerieben, mit 1 Pfund geſtoſſenem Zucker und 12 Eiergelb und guten weißem Weine nebſt $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Bisquitpulver zu einem leichten Brei gerührt, dieſer wird nun auf ſchwacher Glut verdickt. Nun beſtreicht man eine Oblate von Größe und Form eines Sternes mit 10 Strahlen im Durchmeſſer ungefähr $1\frac{1}{2}$ Spanne, mit dieſer Maſſe. Am Rande herum drückt man ſchnell von beliebiger Sorte, Bonbon, in die Mitte von einer andern Sorte einen Namenszug, nach den Strahlen hin ebenfalls Jahreszahlen, oder Namen von einer dritten Sorte, Bonbon, und ſo läßt man die Torte nur über der Platte, worin ſie aufgetragen wird, in der offenen warmen Röhre einige Minuten ſtehen, daß ſie anziehen, um ſie von da ſchnell in die Kühle zu bringen bis ſie aufgetragen wird.

656) Terzett-Torte,
auch Dreifaltigkeits-Torte.

Es wird der bei Nr. 488. beſchriebene

geblätterte Butterteig bereitet, davon wird nun auf ein Eiſenblech eine runde ſtarken Meſſerrücken dicke Platte gebracht, dieſe mißt man mit einem Papierſtreifen in drei gleiche Theile, ſtreicht auf einen Theil eingeſottene Quitten, auf den zweiten eingeſottene Himbeeren, auf den dritten eingeſottene Zwetſchgen; nun deckt man eine zweite Platte, die aber vom Mittelpunkt aus ebenfalls in drei Theile gezeichnet und zwar bis zu einem fingerbreiten Rande durchſchnitten worden, ſo darauf, daß dieſe Oeffnungen die Füllung ſehen läßt; dieſe Platte wird wieder wie die untere mit denſelben dreierlei Sorten Eingeſotten·n beſtrichen, dann ebenſo bedeckt, die Decke abermals durchſchnitten und ſo ein drittesmal bedeckt, beſtrichen, oben aber nur wieder bedeckt, die Decke auch durchſchnitten und zwar alle in derſelben Richtung, daß man hinab auf jede Füllung, womit immer abgewechſelt worden, durchſehen kann bis auf den Boden. Die Füllung darf nicht zu ſaftig ſeyn und die Zubereitung muß ſchnell von ſtatten gehen, damit der Teig nicht ſpündig wird.

Wenn ſie nun aus heißer Röhre ſchön gebacken iſt, beſtreut man ſie mit Zucker.

657) Dresdner-Torte.

Mit einem Löffel voll Roſenwaſſer rührt man 6 Loth Zucker, 3 Löffel voll ſüßen Rahmes, die fein geſchnittene Schale einer Citrone zu einem halben Pfund Mehle, 4 Eidotter und 3 Löffel voll Hefen, miſcht dieſen Teig zu einem halben Pfund ſchaumig gerührter Butter, füllt, wenn alles völlig vermengt iſt, ein Modell, nachdem dieſes gehörig mit Butter beſchmiert und mit Semmelbröſeln eingeſtreut iſt, backt es aus mäßig geheitzter Röhre und gibt ſie mit Zucker beſtreut, zu Tiſche.

658) Abrikoſen-Torte.

Es wird ein Butterteig nach Nr. 493. bereitet, ein Tortenblech mit Mehl recht gut beſtreut, nach deſſen Größe eine Platte von dem Teige zwei Meſſerrücken dick darauf und ein Rand eines Daumens breit von dem noch übrigen Teige herumgelegt. Nun werden ſo viele Abrikoſen, als nöthig ſind, die Torte zu belegen, rein geſchält, von ihren Steinen befreit, auf dem Teigboden ausgebreitet, mit Zucker und Zimmt beſtreut, der Rand dann einwärts gedrückt, mit zerrührtem Ei beſtrichen, und, wenn ſie ſchön gebacken iſt, beliebig verziert und aufgetragen.

659) Zwetſchgen=Torte.

Es wird derſelbe Teig, wie zu letzter Torte bereitet, das Tortenblech eben ſo belegt, die nöthige Quantität Zwetſchgen aufgeſchnitten, die Steine ausgenommen und mit der äuſſern Haut auf die Teigplatte dicht neben einander gelegt. Häufig iſt es zwar auch gebräuchlich, die Zwetſchgen mit der Markſeite aufzubreiten, allein dann kocht ſich der Saft ſo ſehr in den Teig, daß dieſer davon ſpeckich wird und iſt alſo nicht vortheilhaft. Es iſt daher beſſer, wenn man in die Zwetſchgen=Spalten ein Gemiſch von feinem Bisquit= oder Semmelbröslein mit Zucker und Zimmt nach Belieben auch etwas Nelkengewürz oder fein zerwiegten Citronat oder Citronenſchalen vertheilt, welches ſich dann mit dem Safte der Zwetſchgen kocht und die Torte um ſo angenehmer macht. Wenn dieſe Füllung gehörig bereitet iſt, wird ein Rand und ein Gitter darauf geformt, dieſes gut mit zerrührtem Ei beſtrichen, ſchön gebacken und wenn ſie endlich abgekühlt iſt, mit Zucker beſtreut und aufgetragen.

660) Zwetſchgen=Torte anderer Art.

Es wird von ausgelösten, dürren Zwetſch=

gen, welche man ſehr fein zerwiegt und durch einen Seiher treibt, entweder mit ähnlichem durchgetriebenen Hagenbuttenmuß, oder noch beſſer mit Himbeerenſafte und Zucker, zu einem ſchäumenden Muße gerührt, eine Füllung gemengt. Man kann ſtatt letzterem in die Zwetſchgen auch nur Citronat, Nelkengewürz und ein Eigelb geben und ſie mit dieſem dann ſchäumend rühren. Damit wird nun die Torte gefüllt und eben ſo, wie die vorige, geformt, gebacken und aufgetragen.

661) Zwetſchgen-Torte von Bröſelteig.

Wenn ein Bröſelteig nach Nr. 649. bereitet und auf das Tortenblech eine Platte hievon gebracht iſt, belegt man dieſe mit friſchen Zwetſchgen nach Nr. 657. oder mit der bei Nr. 658. beſchriebenen Maſſe, macht ein Gitter darüber, welches mit Eiweiß beſtrichen wird und backt ſie nach Vorſchrift von Nr. 649.

662) Citronen-Torte.

Nach Nr. 488. wird ein geblätterter Butterteig bereitet und auf ein Tortenblech eine Platte davon gelegt. Indeſſen wird die, in feine lange Streifen, wie feine Nudel, geſchnittene Schale von 6 bis 8 Citronen mit 6 bis 8 Loth geſtoſſenen Zuckers aufgekocht

bis die Schale recht mild iſt, damit der Boden belegt und eine Teigplatte über die ganze Füllung gebreitet, über dieſe ein ſchmaler Rand gelegt, und in die Bedeckung ein ſchöner Stern geſchnitten, welcher ſich bis an den Rand hin ausbreitet, ohne aber vom Teige etwas heraus zu ſchneiden; denn wenn dieſer ſich während dem Backen in die Höhe blättert, muß nur durch feine Spalten die Füllung ſichtbar werden. Oben wird der Teig mit zerrührtem Ei überzogen, dann ſchön gebacken und mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

663) Quitten=Torte.

Wenn eingeſottene Quitten nach Nr. 608. vorhanden ſind, oder in deren Ermanglung ein Compot von Quitten, nach 585. bereitet iſt, wird die Torte vollkommen nach letzter Nummer, (der Citronentorte), bereitet, geformt und aufgetragen; doch iſt zu bemerken, daß das Compot durchaus nicht feucht gehalten, und auch nur Meſſerrücken dick aufgebreitet ſeyn darf, denn ſonſt verdirbt es den Teig.

664) Aepfel=Torte mit Bedeckung.

Hiezu wird ebenfalls nur ein ſehr feines, ſchaumiges und von Zucker reichhaltiges Aepfel=

Compot bereitet, dieſes ſehr ſulzig, aber nur Meſſerrücken dick auf den Teigboden gegeben, und ferner nach Nr. 660. geformt, gebacken und aufgetragen.

665) Creme=Torten auf verſchiedene Arten.

Es kann ein mürber Butterteig nach Nr. 493. oder ein Bröſelteig nach Nr. 649. zu=bereitet werden. Wenn der Teigboden auf das Tortenblech gebracht iſt, wie bei Nr. 648. oder 649., ſo wird dann ein zwei Finger hoher Rand von dem gewählten Teige herumgegeben, und die Tortenhülle ſo in die Bratröhre geſetzt, bis ſie ein wenig gelb und feſt geworden iſt. Indeſſen muß eine beliebige Creme fertig ſeyn, die dann ſchnell, aber vorſichtig hineingefüllt (die Torte darf dabei nicht erkalten und die Creme nicht ganz heiß ſeyn), wieder in die Bratröhre gebracht und wenn ſie ſchön fertig gebacken iſt, mit einem paſſenden Schnee be=deckt wird; die Torte muß aber vorher völlig abgekühlt ſeyn. Hiezu werden 8 bis 10 Ei=weiß zu Schnee geſchlagen und nach Eigen=ſchaft der Creme 6 bis 8 Loth Zucker, ent=weder an Citronen oder Orangen abgerieben, oder mit Vanille geſtoſſen unter den Schnee

geſchlagen, dieſer dann dick über und zur Mitte etwas gehäuft, über die Creme gebreitet und mittelſt einer glühenden Schaufel, welche man nach allen Seiten daran hält, verfeſtigt und ſo aufgetragen.

666) Spreu=Torte.
(Eine Delikateſſe für Herrn).

Sechszehn Eier werden jedes einzeln gebacken und in Streifchen geſchnitten; nun werden 4 Häringe fein gezopft, drei große Zwiebeln ebenfalls fein geſchnitten, die Schale von einer Citrone und fein geſchnittener Entivien-Salat; dieſes alles mengt man trocken bunt durcheinander, preßt den Saft von einer oder zwei Citronen zu 12 Löffel voll feinſtes Provenzeröhl, gießt dieſes gleichheitlich darauf herum, rührt nun 6 Eier mit 12 Löffel voll gutem Weine oder 6 Löffel voll gutem ſauren Rahm ſtark ab, und gießt es über das Gemengte auf der Schüſſel, worin es aufgetragen wird. Man ſtellt ſie nur einige Minuten in die Bratröhre. Sobald der Ueberguß gebacken iſt, trägt man ſie ſchnell auf.

667 Linzer=Torte.

Wenn ein Viertelpfund Butter zu Schaum gerührt iſt, gibt man nach und nach 4 Eidot-

ter hin, ſtößt mit 6 Loth Zucker 3 Dotter von hart geſottenen Eiern und einigen Zimmt, mengt die fein geſchnittene Schale einer halben Citrone und ¼ Pfund Mehl mit all dieſem zu obiger Butter, arbeitet die Maſſe auf dem Brette unter den Händen zu einem zarten Teige und füllt ein Tortenblech damit, welches einen Daumen hohen Rand hat und zuerſt mit Butter gut beſchmiert wurde. Man kann die ganze Torte mit Citronen-Eis überziehen, oder ſie nur mit Zucker beſtreuen.

658) Eine feine Gußtorte von Kartoffeln.

Wenn 6 bis 8 ſchöne in Dampf gekochte Kartoffeln zu Mehl gerührt ſind, rührt man 4 Loth mit etwas Vanille geſtoſſenen, oder an einer Citrone oder Orange abgeriebenen Zucker mit 6 Eierdottern, einigen Löffeln voll ſüßen Rahmes, welcher mit eben ſo viel flüſſiger Butter gemiſcht und auch mit einem kleinen Stückchen Zucker aufgekocht worden, eine halbe Stunde beſtändig nach einer Seite, läßt hierauf den Teig ein wenig ruhen, bis das Weiße von 6 Eiern zu ſteifem Schnee geſchlagen iſt, mengt dieſen an den Teig, welcher indeſſen, wenn die Kartoffeln von guter Qualität ſind, ſich wieder etwas wird verfeſtigt haben und

dem nur ein paar Löffel voll feinſtes Mehl noch hineingeklopft werden; hat der Teig aber im Gegentheile nachgelaſſen, ſo bleibt von dem Schnee die Hälfte weg und es wird ein Löffel voll Mehl mehr dazu gegeben. Ein Tortenblech mit daumenhohem Rande wird nun mit Butter ſtark beſtrichen, die Maſſe daumenhoch daraufgebracht, mit einem Löffel die innere Fläche ſo auseinander gearbeitet, daß ſich ein ſchmaler Rand herauf hebt, der ganze Boden mit ſchönen Roſinen belegt, und ein Guß von 4 Eierdottern, 4 Löffeln voll ſüßen dicken Rahmes, 2 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, oder mit Vanille geſtoſſen, darübergegeben, und gut gequirlt. Wenn nämlich der Teig den Geſchmack von Citronen hat, kann der Guß ihn von Vanille bekommen. So wird die Torte ſchön gebacken und etwas abgekühlt aufgetragen.

869) Eine braune feine Torte von Kartoffeln (Kronentorte).

Man röſtet in Butter einige Löffel voll Zucker ſchön braun, läßt ihn dann völlig erkalten, zerrührt 4 Eierdotter in einem Töpfchen, gibt 4 Löffel voll ſüßen Rahmes hinein und miſcht in einem Mörſer 4 Löffel voll Zucker mit 1 Löffel voll geſtoſſenen Zimmt, eben ſo viel Nelkengewürz, 4 Löffel voll ſammt

Schale feingeriebener Mandeln und einem Täf- lein Chocolade. Dieſe Vermiſchung rührt man nebſt Eier und Rahm zu 6 zerdrückten, ſchö- nen, mehligten Kartoffeln, dem geröſteten, er- kalteten, im Mörſer gut zerſtoſſenen Zucker, dem Schnee von 6 Eiweiß und 3 Löffel voll Mehl, daß es ein Teig wird, der ſich unter der Hand arbeiten läßt. Wenn man nun ei- nen runden Fleck ausgewalcht hat, ſo wird er auf einem paſſenden Tortenblech, welches mit Butter beſtrichen iſt, ſo oder über Oblate ge- bracht, an der Kante ringsum mit einem Meſ- ſer in beliebigen Zacken und Bögen ausge- ſchnitten und gegen die Kante hin, damit dieſe ſcharf bleiben, dicht neben einander geſpalte- nen Mandeln mit Eiweiß angedrückt, und mit Ei die ganze Torte überzogen. Von den Ab- fällen des Teiges, welche wieder mit etwas Ei und Mehl zuſammen geknetet werden, macht man fingerbreite und fingerlange Strei- fen, drückt auch Mandeln und etwas Citro- nat hinein, legt ſie auf Oblaten, backt ſie mit der Torte, biegt ſie, während ſie noch warm ſind, über ein Walchholz zu Bögen, und ſtellt ſie, wie eine Krone, auf die Mitte der mit Zu- ckereis überzogenen Torte. Darum kann dieſe Torte auch die Kronentorte genannt werden.

670) Gefüllte Chokoladekugeln.

Man formt die Kugeln, wie eben beſchrieben worden, füllt ſie mit einem beliebigen Schnee oder Crem, macht aber, indeß ſie backen, eine Chokolade mit vielem Zucker ſehr ſtark, womit man die Kugeln von außen gut überſtreicht.

671) Fiſchſchwänzchen.

Aus Oblaten ſchneidet man die Form von Fiſchſchwänzchen, und bereitet folgende Maße; man ſetzt 12 Löffel voll Roſenwaſſer mit 12 Löffel voll geſtoßenem Zucker auf etwas Glut, ſtellt auch eben ſo viel Zucker mit Vanille geſtoßen, mit etwas Citronenſaft zurecht. Reibt nun indeſſen 2 Loth abgeſchälte Mandeln am Reibeiſen zu feinem Pulver, rührt dieſes mit 4 Eiergelb und 2 Loth Bisquitpulver und 4 Löffel voll geſtoſſenem Zucker zu einem feinen Teige, beſtreicht damit die Oblaten, überzieht dieſes mit dem in Roſenwaſſer aufgelösten Zucker, und gibt es ſo in eine heiße Röhre, ſo bald es verfeſtigt iſt, nimmt man es ſchnell heraus und überzieht es mit dem Teige und dann mit dem andern in Citronenſaft aufgelösten Zucker, womit man es wieder in der Röhre, dann aber zur Abkühlung ſtellt.

672) Eine Punſchtorte von Kartoffeln.

Es wird derſelbe Teig bereitet, wie bei Nr. 665., nur wird erſt die Hälfte des Teiges auf das Tortenblech und darüber folgender Guß gegeben, nämlich 6 Loth Zucker an Citronen abgerieben, mit dem Safte einer Citrone und 3 bis 4 Löffel voll Arrak vermengt. Wenn dieſer Guß aufgebreitet iſt, wird die andere Hälfte des Teiges darüber gegeben, und wenn die Torte ausgebacken iſt, auch obenüber nach Nr. 650. ein Eis gebracht.

673) Kirſchenkuchen.

Zu 2 Pfund Kirſchen, welche abgebeert und in weichem Papier rein abgeputzt werden, ſtößt man 4 Loth Zucker, welchen man über die Kirſchen ſchüttet. Dann werden 4 erwärmte Eier in einem Viertelpfunde, zu Schaum gerührte Butter gebracht, 8 Hände voll Semmelbröſeln, die fein zerwiegt Schale einer Citrone, etwas Zucker, und zuletzt die Kirſchen damit gemengt, ein Modell mit Butter und Semmelbröslein ausgefüttert und die Teigmaſſe hinein gegeben; wenn der Kuchen ſchön gebacken iſt, ſtürzt man ihn heraus, beſtreut ihn ſogleich mit Zucker und trägt ihn abgekühlt auf.

674) Weichſelkuchen.

Zu 2 Pfund abgebeerter, gereinigter Weichſeln muß man, weil ſie mehr Säure haben, 6 bis 8 Loth Zucker mit etwas Vanille ſtoßen, die Weichſeln darunter mengen und ſie gut zudecken. Dann wird derſelbe Teig nach letzter Nummer bereitet und der Kuchen eben ſo gebacken und aufgetragen.

675) Aepfelkuchen.

Zu 6 bis 8 ſchönen, ſüßen Aepfeln, welche geſchält und klein würflich geſchnitten werden, rührt man 4 Eierdotter mit 4 Loth Zucker zu Schaum, mengt dieſe mit 3 Löffeln voll Rahm und eben ſo viel flüſſiger Butter, der feingeſchnittenen Schale einer Citrone, einer Handvoll geſchälter und geriebener Mandeln, und gibt die Aepfel, den Schnee von 6 Eiweiß und eben ſo viel feine Semmel- oder Bisquitbröſeln hinein, bis der Teig zuſammenhält, aber doch noch leicht iſt. Damit füllt man ein beſtrichenes und ausgebröſeltes Modell und backt den Kuchen geſchwind, ſtürzt ihn dann heraus, beſtreut ihn mit an Citronen abgeriebenem Zucker, hält eine glühende Schaufel daran herum und gibt ihn, wenn der Zucker feſt iſt, zu Tiſch; es kann

auch ein Chaudeau von Citronen oder Wein dazu aufgetragen werden.

676) Kartoffelkuchen.

Es werden 4 bis 6 hartgeſottene Eidotter mit 4 Loth Zucker fein zerſtoßen und etwas Vanille oder Zimmt dazu gemengt. Nun zerdrückt man 6 bis 8 ſchöne Kartoffeln zu Mehl, rührt ſie warm mit 4 Loth flüſſiger Butter, bis ſie, wie Gries, locker werden, dann alles zuſammen mit gutem Rahme zu einem Brei, zieht den Schnee von 6 Eiweiß hinein, rührt ein paar Löffel voll feines Mehl und einige Hände voll gereinigter Weinbeeren hinein, bringt davon zwei Finger hoch in ein mit Butter beſchmiertes, weites Caſſerol mit etwas niederem Rande, nachdem dieſes mit Semmelbröſeln ausgeſtreut iſt, beſtreicht es oben recht glatt mit Ei, überſtreut es, wenn es ſchön gebacken iſt, dick mit Zucker, brennt dieſen nach Nr. 675. feſt und trägt es ausgekühlt auf.

677) Citronenkuchen von Kartoffeln.

Der Saft einer Citrone und 2 Loth an Citronen abgeriebener Zucker wird mit 6 bis 8 guten, mehligen Kartoffeln zu Schaum gerührt, nun 6 Eidotter darunter gerührt, das Weiß-

von 6 Eiern zu Schnee geſchlagen, hineingezogen, ein Gläschen Citronen= oder Orangenliqueur dazu gemengt, mit einigen Löffeln voll Mehl die Maſſe etwas verfeſtigt, dann ſtarken Daumen hoch in ein Caſſerol gegeben, wo es um die Hälfte höher wird werden, und ferner wie bei den Aepfelkuchen Nr. 675. behandelt.

678) Roſenkuchen von Kartoffeln.

Man rührt 6 bis 8 ſchöne, mehlige, warm zerdrückte, oder kalt auf dem Reibeiſen geriebene Kartoffeln, nachdem einige Löffel voll geſtoßener Zucker darauf geſäet worden, mit ſo viel gutem Roſenwaſſer an, bis man einen dicken Brei hat. Dazu ſchlägt man 6 Eier, gibt, wenn dieſe völlig hineingeklopft ſind, etwas Mehl dazu, daß der Teig wieder zu einem dicken Brei wird, theilt nun ein Sechstheil davon ab, miſcht dieſes mit Alkermes= oder Himbeerenſaft, bis er ſchön roſa iſt, ſetzt hievon in das Caſſerol, wenn es mit Butter und Semmelbröſeln gehörig ausgefüttert und eine dünne Lage von dem weißen Teige auf den Boden gebracht iſt, roſenförmige Blumen und gibt die andere weiße Maſſe darüber. Wenn der Kuchen

gebacken iſt, ſtürzt man ihn heraus, läßt ihn völlig erkalten, ſchneidet die dünne Decke oben weg und ſetzt ſie auf eine Kuchen- oder Tortenplatte, worauf nun auch der Kuchen geſetzt wird. Die Roſen bleiben oben und dürfen mit nichts bedeckt werden, ſondern der Kuchen wird ſo aufgetragen.

679) Schneekugeln.

Von demſelben Teige nach Nr. 607. werden über gehälftete Orangenſchalen Kapſeln geformt und gebacken, man ſetzt ſie nämlich ſammt den Orangenſchalen auf Oblaten, wenn ſie gebacken ſind, bricht man in der Mitte die Oblaten durch, zieht die Orangenſchale heraus und füllt folgenden Schnee hinein. Es wird Rahm mit Zucker und Wein gequirlt, bis der Schnee feſt iſt, nun deckt man immer eine Kapſel mit einer zweiten zu, bis man lauter Kugeln hat. Damit ſie zuſammenkleben, darf man nur die Oblatränder mit etwas Eiweiß beſtreichen, von außen darf aber davon nichts ſichtbar bleiben.

680) Kranztorte von Kartoffeln.

Zuerſt wird ein Teig nach Nr. 667. bereitet, dieſer auf ein Tortenblech mit ganz kleinem Rande gebracht, dann ein Teig nach

Nr. 667. gefertigt, dann ein Teig nach Nr. 668. bereitet und in fünf lange, daumendicke Schnüre gerollt, hievon ein ſchöner, zopfartiger Kranz geflochten, und dieſer um die Torte flach herumgelegt; der Zopf muß aber ſehr durchſichtig geflochten ſeyn, oder wenn das Tortenblech, welches man hat, zu groß wäre, und ein Geflecht aus fünf Theilen nicht herumreichen würde, ſo kann dieſes auch nur aus zwei Theilen geſchlungen und die Torte damit eingefaßt werden. Einen gleichen Kranz macht man von dem Reſte des weißen Teiges gegen die Mitte hinein, beſtreicht die ganze Torte gut mit zerrührten Eiern und backt ſie ſchön. Sie wird mit Zucker beſtreut aufgetragen.

681) Kleine Tortletten zu Deſſert.

Man röſtet in einer Pfanne 6 Loth Zucker, bis er ſchön goldgelb iſt, ſchält eben ſo viele Mandeln, zerwiegt ſie fein, kocht ſie ein paar Minuten mit dem Zucker auf, gibt davon in ſo viele tiefe Kaffeetaſſen, welche vorher mit Mandelöl beſtrichen worden, eine dünne, gleiche Lage auf den Boden, bis die Maſſe völlig verwendet iſt, läßt ſie darin gänzlich feſt und kalt werden, ſtürzt ſie heraus, gibt etwas Eingeſottenes darauf und gibt ſie zu Tiſche.

682) Hochzeitsroſen.

Man ſchneidet aus Oblaten ſo viele runde Blättchen von dem Umfange eines Thalers, macht auf jedes einen Hügel von eingeſottenen Himbeeren. Dann ſteckt man rings um 5 kleine Vanillebuſſerln, welche aufrechtſtehend mit der gewölbten Seite einwärts ſehen; außen herum befeuchtet man die Oblate, um ſie empor biegen zu können, ſtellt dann die Roſen alle in eine heiße Röhre, und nimmt ſie aber, wenn ſie ſich verfeſtigt haben, nach einigen Minuten wieder heraus.

683) Kleine Torteletten von Kartoffeln.

Es wird der Teig von Nr. 667. bereitet, klein fingerdick ausgewalcht, die Torteletten mit einem geſtürzten Weingläschen herausgeſtochen, auf Oblaten oder auf ein mit Mehl dick beſtrichenes Blech geſetzt, in der Mitte mit Weinbeeren oder Eingeſottenem gefüllt, mit Ei und Zucker überzogen, ſchön gebacken, ausgekühlt, und mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

684) Mandeltorteletten.

Man gibt ein Viertelpfund geſtoßene Mandeln mit eben ſo vielem Zucker, der feingewiegten Schale und dem Safte einer Citrone, einem Viertelpfunde Mehl und 4 Eier:

dottern vermengt, nach und nach in ein Vier=telpfund zu Schaum gerührter Butter, formt wenn die Maſſe ſo iſt, daß ſie unter der Hand kann gearbeitet werden, wie bei letzter Nummer kleine Torteletten, backt ſie ſchön, und überzieht ſie dann mit beliebigem, färbigen Eiſe.

685) Torteletten von Bröſelteig.

Nach Nr. 649. wird eine Maſſe bereitet, daraus nach Nr. 683. kleine Torteletten auf Oblaten geformt, mit etwas Eingeſottenem in der Mitte gefüllt, ein Kränzchen von derſelben Maſſe herumgelegt, mit Eiweiß beſtrichen, ſchön gebacken und kalt aufgetragen.

686) Torteletten von Butterteig mit verſchiedener Füllung.

Nach Nr. 491. wird ein Butterteig bereitet, mit einem Weinglaſe Blätter ausgeſtochen, dieſe mit Ei beſtrichen, auf die Mitte eine Füllung von beliebigem Compote, von Eingeſottenem, von eingekochten Citronenſchalen nach Nr. 662. oder nur von in Wein aufgekochten Weinbeeren gegeben, ein Kränzchen von Butterteig herum gelegt, alle mit Ei überzogen und wenn ſie ſchön gebacken ſind, mit Zucker beſtreut, aufgetragen.

687) Zwetſchgenblümchen.

Von einem feinen Bröſelteig wird auf ein Blättchen Oblaten ein beliebiges Blümchen geformt und deſſen erhöhte Stellen mit Eingeſottenem von friſchen oder dürren Zwetſchgen gefüllt, man backt ſie aus mäßig heißer Röhre.

688) Kartoffelſternchen.

Aus der Maſſe nach Nr. 669. werden erſt runde Blätter geſchnitten, dann dieſe ſchön gleichförmig ausgezackt, wenn ſie ſchön gebacken ſind, mit einem beliebigen Eiſe überzogen und kalt aufgetragen.

689) Kartoffelkränzchen.

Aus derſelben Maſſe nach Nr. 669. ſchneidet oder ſticht man mit zwei Gläſern von verſchiedenem Umfange, erſt mit dem größern lauter Blätter, dann mit dem kleinern aus dieſen Blättern Kränzchen. Was in der Mitte heraus fällt, wird wieder zur Maſſe gemacht, ausgewalcht und neuerdings Blätter ausgeſtochen, von den Kränzchen endlich die Hälfte mit einem guten Eingeſottenen oder Safte leicht beſtrichen, ein leeres Kränzchen darüber gelegt, gänzlich mit Eiweiß überzogen, und wenn ſie alle gebacken ſind, auch ein Eis dar:

aufgegeben oder ſie werden nur mit Zucker be-
ſtreut, aufgetragen.

690) Aniskücheln.

Zu 6 Loth fein geſtoßenen Zuckers mit etwas feingeſiebtem, geſtoßenen, ſüßen Anis und 2 Eßlöffel voll feinſtes Mehl rührt man den Schnee von zwei Eiweiß, ſchneidet aus Oblaten viereckige oder runde Blättchen, ſtreicht von der Maſſe einen Meſſerrücken dick darauf, beſtreut es oben mit ganzem, ſüßen Anis, backt es aus abgekühlter Röhre und gibt ſie kalt zum Deſſert.

691) Spaniſche Winde.

Zu 9 bis 10 Loth fein geſtoßenen Zucker gibt man den Saft und die feingewiegte Schale einer Citrone nebſt dem Schnee von 3 Eiweiß, macht, wenn es gut zu Schaum geſchlagen iſt, kleine eiförmige Häufchen auf Oblaten, trocknet ſie in abgekühlter Röhre, ſchneidet ſie ſchön gleich aus der Oblate und bewahrt ſie bis zum Gebrauche an trockenem Orte.

Einiges zum nützlichen Hausgebrauche.

692) Ein beſonders gutes Hausbrod zu backen.

Wenn man einen Metzen Roggen- oder Kornmehl in einem reinen Backtroge in zwei Theile abgetheilt hat, ſtellt man ihn damit in ein warmes Zimmer. Indeſſen legt man den Sauerteig in eine Maß lauwarmes Waſſer, kocht 5 oder 6 Maß Waſſer mit einer Hand voll Salz, Anis, nach Belieben auch mit etwas wenigem Gewürze oder Koriander und läßt dieſes Waſſer wieder ſo viel abkühlen, daß es nur noch immer lauwarm iſt. Wenn der Sauerteig ſich nun völlig aufgelöst hat, wird mit dieſer Flüſſigkeit und dem andern abgekühlten Waſſer nebſt noch einer Maß warmen Waſſers, worin ein Quart gutes Kirſchen- oder Aniswaſſer (Kirſchen- oder Anisbranntwein) gemengt worden, die Hälfte des Mehles zu einem leichten Teige mit einem ſtarken Kochlöffel gemiſcht, bis man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er gut geknetet iſt, ſchält man den Teig von den Händen und vom Backtroge rein zuſammen, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn

zwölf Stunden ruhen. Alsdann wird die andere Hälfte des Mehles auch mit 8 Maß lauwarmen Waſſers angeknetet und endlich nebſt Salz zu dem geſäuerten Teige gearbeitet. Nach Belieben kann noch Anis hineingemengt werden. Man muß den Teig nun wieder eine oder 2 Stunden ruhen laſſen, theilt ihn dann in mehrere Theile, ſo viel man Laibe oder Wecken wünſcht, formt auf einem Brette dieſe beliebig, beſtreicht ſie mit etwas geſalzenem Waſſer, ſtößt mit einer Gabel viele Löcher hinein, beſtreut es oben noch mit etwas Anis, unten gut mit Mehl und gibt es in den Backofen.

693) Vortheilhaftes Mittel zum Waſchen der Hände, daß ſie rein und zart bleiben.

Man ſammelt im Herbſte wilde Kaſtanien, ſchält und ſchneidet ſie in kleine Stückchen, trocknet ſie, zerſtößt ſie fein, nimmt von dieſem Pulver einige Löffel voll und miſcht ſie mit Eſſig zu einem Brei, den man ſich, in einem dazu geeigneten Näpfchen oder Büchschen verdeckt vorräthig hält. Zum Waſchen wird nur allzeit eine Haſelnuß groß in der Hand mit Waſſer zerrieben.

694) Eine ſehr gute Kitte für Glas und Porzellan.

Es werden mit einem halben Quarte Weingeiſt ein Eßlöffel voll Knoblauchſaft, ½ Loth Maſtix, 1 Loth Hauſenblaſe, 15 Gran Tiſchlerleim zu einer etwas feſten Maſſe vermengt, die Bruchkanten des Geſchirres damit gleichheitlich beſtrichen und die Stücke gegen Licht oder Glutwärme ſo lange zuſammengehalten, bis die Kitte völlig feſthält. Wenn es noch einige Zeit getrocknet hat, kann man das, was von der Kitte noch ſichtbar iſt, wegſchälen.

695) Eine zweite gute Kitte.

Mit einem völlig zerrührtem Eiweiß mengt man zerſtoſſenen ungelöſchten Kalk, etwas geriebenen Käſe und verfährt dann damit nach Angabe letzter Nummer.

Noch einige Getränke für Kranke, Geneſende und Kinder.

696) Reines Brodwaſſer.

Die Oberkruſte eines Stück guten Brodes von feinen Roggenmehl wird gebäht, darf aber

an keiner Stelle verkohlt ſeyn. Während ſie noch heiß iſt, legt man ſie in friſches Waſſer, bis dieſes die Farbe eines hellen Weines hat, und gießt es ſogleich rein zum Getränke ab. Läßt man es aber länger ſtehen, ſo wird es ſeinem Zweck entgegen und Verſtopfung bewirken.

697) Hafer- oder Gerſtengrütze zum Getränke.

Man nimmt zu 2 Maß Waſſer eine kleine Handvoll Hafer oder Gerſte, eben ſo viel Weinbeere und 2 Loth Candiszucker, kocht es eine halbe Stunde, gießt es ab und gibt es abgekühlt als durſtlöſchendes, kühlendes und zugleich auch nährendes Getränk Erwachſenen und Kindern.

698) Molkenbereitung.

Mit 2 Maß friſch gemolkener Milch werden 2 Löffel voll Weineſſig oder der Saft einer Citrone gekocht. Wenn ſie geronnen iſt, ſeihet man ſie durch eine Serviette und verſüßt die durchgelaufene Flüſſigkeiten mit Zucker zum Getränke.

84 Speiszettel

für jede Jahreszeit in verſchiedener Anzahl von Speiſen und Perſonen eingerichtet.

Was zugleich aufgetragen wird, iſt mit einer Klammer bezeichnet.

Jänner.

Montag, zu 6 Perſonen.

1. Schöbelſuppe (Sieh Nr. 45).
2. Rindfleiſch mit Sardellenſauce (119).
{3. Mandelkreme (205) und daneben
{4. Zuckerſtrauben (379).
5. Caſſerol-Paſtete mit Wildpret (495).
{6. Creme — (647) und daneben
{7. Mandel-Torteletten (684).

---

*) Wenn man die Fleiſchbrühe von einem Tage zum andern bewahren will, um nicht täglich Fleiſch ſieden zu müſſen, gießt man vorher eine hinreichende Portion ab zum Aufbewahren und gebe dann erſt die Kräuter und das Salz zum Fleiſche. Jene zurückgeſtellte Suppe wird erſt vor dem Gebrauche mit friſchen Kräutern und Wurzeln aufgekocht und hinreichend geſalzen.

8. Maſkirter Nierenbraten (517) daneben
9. Aepfelberg (581).
10. Torte mit dürrer Zwetſchgenfüllung (661).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Leberſuppe (54).
2. Boeuf à la mode (101) daneben
3. Semmelpfanzel (416).
4. Auflauf von Kälberlungen (437).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Zwiebelſuppe (37).
2. Ochſengaumen mit Eiern (274).
3. Sauerkraut mit Schinken (177).
4. Quark oder Topperſchmarren (394).
5. Reismuß (422).

Donnerſtag, zu 3 Perſonen.

1. Milznokerln in Suppe (89).
2. Roſtbraten auf Münchner Art (106).
3. Erdäpfel mit ſaurem Rahm (209).

Freitag, zu 4 Perſonen.

1. Falſche Chocoladeſuppe (25).
2. Roſenbudding von Kartoffeln (486).
3. Karpfen im Milchner (321).

4. Dampfnudeln (440) mit
5. Compot von Brünellen (587).

Samſtag, zu 5 Perſonen.

1. Hirnſuppe (40).
2. Gemeines ſaures Fleiſch (113).
3. Abgetriebene Speckknödel (74).
4. Geſpaltener Schlegel- oder Schloßbraten (515) mit
5. Rahnen- und Sellerie-Salat (152).

Sonntag, zu 3 Perſonen.

1. Fridaternudelſuppe (48).
2. Kalbskopf mit Sauce blanche (305).
3. Blauer Winterkohl mit Kaſtanien (193).
4. Schweins-Koteletten mit Senf (269).

Februar.

Montag, zu 4 Perſonen.

1. Reis mit Huhn (7) — (3).
2. Gelbe Rüben (164) mit
3. Gehirn-Würſtchen (236).
4. Süßer feiner Strudel (365).

Dienſtag, zu 5 Perſonen.

1. Leberknödel (76).

2. Sauerkraut (174) mit
3. Milzwurſt (248).
4. Karbonaden von Kartoffeln (270).

Mittwoch, zu 3 Perſonen.

1. Deutſche Suppe (4).
2. Rindfleiſch mit Zwiebelſauce (115).
3. Weißes Kraut (172) mit
4. Gebackener Leber (252).

Donnerſtag, zu 4 Perſonen.

1. Sellerie-Suppe (39).
2. Ochſenzunge (271).
3. Kleine Ragout-Paſtetchen von Kartoffeln (506).

Freitag, zu 5 Perſonen.

1. Erdäpfelknödel (84).
2. Gedünſtetes Rindfleiſch (114).
3. Verlorene Eier auf Semmeln (358).
4. Fleiſchſtrudel (376).

Samſtag, zu 3 Perſonen.

1. Traufſuppe (52).
2. Rindfleiſch mit ſaurem Kreen (139).
3. Kartoffeln in Schweiß (214).

Sonntag, zu 6 Perſonen.

1. Wurzelſuppe (22).
2. Caſſerolpaſtete mit Brieſen (494).
{3. Weincreme (639).
{4. Mürbe Kolatſchen (446).
{5. Gebratene und gefüllte Kalbsbruſt (519).
{6. Süßer Roſinenſalat (160).
7. Auflauf von Chocolade (435).

März.

Montag, zu 3 Perſonen.

1. Kräuterſuppe (38).
2. Rindfleiſch mit Kappernſauce (126).
{3. Wirſing (171) mit
{4. Kapuzinermägen (251).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Gelbe Rübenſuppe (31).
{2. Gedünſteter Ochſenſchweif (277).
{3. Nudelpfanzel (411).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Grieskuddel in der Suppe (85)—(86).
2. Rindfleiſch in der Braiſe (104).
3. Kartoffeln mit Eier (213).
4. Ochſenfuß u. Maul auf franzöſ. Art (304).
5. Topperſchmarren (394).

Donnerſtag, zu 6 Perſonen.

1. Geſchnittene Nudelſuppe mit Käſe (12).
{2. Ochſenkamm (111) mit
{3. Wurzelſalat (133) oder Kräuterſauce (116) oder beides
4. Strudel mit Aepfelfüllung (373).
{5. Ein Stück Hirſch- oder Rehfleiſch (531) mit
{6. Butterkrapfen (507).

Freitag, zu 3 Perſonen.

1. Aepfelſuppe (466).
{2. Gebackener Orangenbudding (480) mit
{3. Chaudeau von Wein (636).
4. Friſche oder falſche Auſtern (344 — 345).

Samſtag, zu 4 Perſonen.

1. Eiergerſtenſuppe (5).
2. Rindfleiſch mit Hopfenſalat (135).
{3. Erdäpfelnudeln (399) mit
{4. Compot v. getrockneten Birnſchnitzen (588)

Sonntag, zu 5 Perſonen.

1. Butternockerln (33).
2. Kalbsfüße mit Kräuterſauce (288).
{3. Rindfleiſch mit Eierſalat (143) und
{4. Compot von Quitten (585).
5. Reisauflauf (427).

April.

Montag, zu 5 Perſonen.

1. Geriebene Gerſtenſuppe (14).
2. Kalbsnierenbraten (516) mit
3. Warmen Kartoffelſalat (146).
4. Zwetſchgenbaveſen (238).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Böhmiſche Ochſenaugen in der Suppe (43).
2. Rindfleiſch mit ſüßem Meerrettigſalat (140).
3. Spinat mit aufgelaufenen Omuletten (359).

Mittwoch, zu 3 Perſonen.

1. Bunt fricaſſirte Suppe (46).
2. Rindfleiſch mit Kaunitzſauce (127).
3. Auflauf von ſchwarzem Brode (430).

Donnerſtag, zu 4 Perſonen.

1. Baumwollſuppe (53).
2. Rindfleiſch mit ſaurer Kartoffelbutter (144).
3. Lungenmuß (282) mit
4. Eier in Schmalz (350).

Freitag, zu 5 Perſonen.

1. Weinſuppe (35).
2. Auflauf von Aepfelmuß (434).
3. Weſpenneſter (444).
4. Hecht in Fricaſſee (328).
5. Gebackener Eierkäſe (363).

Samſtag, zu 6 Perſonen.

1. Gerollte Gerſtenſuppe (6).
2. Rindfleiſch mit Selleriesauce (123).
3. Kartoffel in Topper oder Quark (216).
4. Kuttelflecke in eingerührten Eiern (299).
5. Semmelſchmarren (390).

Sonntag, zu 7 Perſonen.

1. Grüne Knödel in der Suppe (82).
2. Reisbudding (482).
3. Lendenbraten (103) mit
4. Junge Monatrettige (202).
5. Hachis-Pfanzeln (244).
6. Aepfelkuchen (675).

M a i.

Montag, zu 3 Perſonen.

1. Krebsſuppe (20).
2. Rindfleiſch mit Kräuterſalat (158).
3. Gefüllte harte Eier mit ſaurem Rahme (346).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Suppe von Sauerampfer (19).
2. Ochſenſchweif aufgeſchmalzen (278).
3. Kapuzinerklöße (224).
4. Kuttelflecke mit Eſſig und Eiern (297).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Suppe mit Lungenkrapferln (87).
2. Rindfleiſch mit Krebsſchöttel (97).*)
3. Kuheiter in Citronenſauce (276).
4. Brandſchmarren (385).

Donnerſtag, zu 6 Perſonen.

1. Schinkenknödel in der Suppe (71).
2. Roſtbraten auf Wiener Art (107) mit
3. Kümmelſauce (118).
4. Spinatſtrudel (376).
5. Kalbslungenſchnitze (246) mit
6. Grüner Salat (153).

Freitag, zu 5 Perſonen.

1. Süße ſchwarze Brodſuppe (474).
2. Vanille-Budding (484).

---

*) Das gekochte Rindfleiſch wird beim Auftragen mit Krebsſchöttel und junger Peterſilie garnirt.

3. Gebackene Karpfen oder andere Fiſche (324) nebſt
4. Feld= oder Endivienſalat (153).
5. Dampfnudeln in Krebsbutter (441).

Samſtag, zu 4 Perſonen.

1. Linſenſuppe (29).
2. Rindfleiſch mit ſüßem Meerrettig (140).
3. Kuttelflecke, geröſtete (300) mit
4. Hopfenſalat (135).

Sonntag, zu 3 Perſonen.

1. Grüne Fridaternudelſuppe (49).
2. Weiche Kalbsbruſt mit Krebſenfülle (523) nebſt
3. Süßer Kartoffelſalat (142).
4. Aepfelkücheln oder Aepfelſtrauben (380).

Juni.

Montag, zu 5 Perſonen.

1. Grüne Klöße (Knödel) in der Suppe (82).
2. Kalbsgekröſe auf italieniſche Art (291).
3. Kohlrabenpflanzen oder junge Kohlraben (167) mit
4. Omuletten von Kalbsnieren (266).
5. Geſtutzte Nudeln in Milch abgetrocknet (400).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Erdbeerenſuppe (469).
2. Rindfleiſch mit Compot von Johannis-
   beeren (592).
3. Grüne Erbſen, Zuckerſchoten (196) mit
4. Gebackene Kalbsbrieſen (258).
5. Krebsſtrudel (371).

Mittwoch, zu 3 Perſonen.

1. Braune Griesſuppe (11).
2. Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken
   (414).
3. Braungedünſtete Hühner (308).

Donnerſtag, zu 4 Perſonen.

1. Süße Rahmſuppe (51).
2. Rindfleiſch mit geſulzten, jungen Monat-
   rettigen (203).
3. Auflauf von Krebſen (433).

Freitag, zu 5 Perſonen.

1. Kirſchenſuppe (468).
2. Krebsbudding (478).
3. Karpfen im Blute (320).
4. Toppernudeln mit Rahm (396).

Samſtag, zu 3 Perſonen.

1. Panade von geriebenen Semmeln (26).
2. Kuttelflecke in Butterſauce (302).
3. Rindfleiſch mit kalter Kräuterſauce (128).
4. Gebackene Eier oder Ochſenaugen (351).

Sonntag, zu 4 Perſonen.

1. Citronenſuppe (53).
2. Rindfleiſch mit Sulze (112).
3. Mürbe Caſſerolpaſtete (504).
4. Junge Hühner (551).
5. Orangenſalat (162).

Juli.

Montag, zu 3 Perſonen.

1. Spargelſuppe (17).
2. Kalbshirn blau abgeſotten (294).
3. Milchbrödchen in Krebsbutter (404).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Leberſpätzeln (77).
2. Rindfleiſch mit Sellerkſauce (123).
3. Gebratene Kalbszungen (286).
4. Harte Eier mit Senf (348).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Gehäckſuppe (47).

2. Gedünſtete Kalbsbruſt (306).
3. Abgetriebene Speckknödel (69).

Donnerſtag, zu 6 Perſonen.

1. Hirnknödel in der Suppe (81).
2. Rindfleiſch mit Spargelſalat (132).
3. Eingerührte Eier mit Schnittlauch (349).
4. Schafskarbonaden (268).
5. Mit jungen Faſolen (198).

Freitag, zu 7 Perſonen.

1. Erbſenſuppe mit grünen Fridaternudeln (28 — 49).
2. Reispfanzeln (420).
3. Karpfen blau abgeſotten (323).
4. Kirſchenkuchen (673).

Samſtag, zu 3 Perſonen.

1. Salzburgernudeln in der Suppe (15).
2. Rindfleiſch mit Rahnen (136).
3. Gelbe Rüben (165) mit
4. Gehirnküchelu (233).

Sonntag, zu 4 Perſonen.

1. Brandküchelu in der Suppe (92).
2. Kaſſerolpaſteten mit Brieſen und mehrfarbigen Klößchen (494).

3. Gebackene Hühner (260).
4. Spargel mit Butter u. Citronen (190) neb.
5. Gebackener Hollunder (381) oder Weichſeln und Kirſchen (382).

Auguſt.

Montag, zu 6 Perſonen.

1. Weichſelſuppe (468).
2. Karviol mit Sauce blanche (187).
3. Grillirtes Kuheiter (245).
4. Rindfleiſch mit Gurken (130).
5. Auflauf von Gries (428).

Dienſtag, zu 5 Perſonen.

1. Schwarze Brodſuppe mit Würſten (58).
2. Kalbsſchlegel (511) mit
3. Grüner Salat (153).

Mittwoch, zu 4 Perſonen.

1. Gebackene Hachis-Krapferln (87).
2. Rindfleiſch mit Rettigſalat (138).
3. Spargel in Butterſauce (189).
4. Gebackene und gefüllte Omuletten (355).

Donnerſtag, zu 3 Perſonen.

1. Gelberübenſuppe mit Markklößchen (31).
2. Rindfleiſch mit Senf.

3. Gebackener Karviol (188).
4. Warme Kräuterſauce (116).

Freitag, zu 4 Perſonen.

1. Süße Fridaternudelſuppe (50).
2. Junge Hühner im Blute (309) mit
3. Butterwandeln (509).
4. Faſolen mit grillirtem Lammfleiſch (262).

Samſtag, zu 5 Perſonen.

1. Böhmiſche Speckknödel (69).
2. Rindfleiſch in ſaurer Sauce (114).
3. Semmelſchmarren mit Kirſchen (390).

Sonntag, zu 6 Perſonen.

1. Braune Rieſenbohnen in der Suppe (78).
2. Gebratene, gefüllte Kalbsbruſt (520).
3. Karviolſalat (137).
4. Weichſelkuchen (674).

September.

Montag, zu 6 Perſonen.

1. Karviolſuppe (18).
2. Rindfleiſch mit Weichſelſulze (600).
3. Endivien oder Portulack als Gemüſe (195).

4. Netzſtrudel (250).
5. Butterlaibel (443) mit
6. Compot von friſchen Zwetſchgen (586).

Dienſtag, zu 5 Perſonen.

1. Weiße Fleckchenſuppe (13).
2. Schöpſenkeule mit Gurken (527).
3. Aepfelomulette (356).

Mittwoch, zu 4 Perſonen.

1. Haberſchleimſuppe (30).
2. Ragout von Kälberlunge (279).
3. Weiße Rüben (166).
4. Leberwürſtchen ohne Darm (253).

Donnerſtag, zu 3 Perſonen.

1. Italieniſche Reisſuppe (8).
2. Rindfleiſch mit Kappernſauce (126).
3. Wirſing (171) mit
4. Gebackene Kalbsohren (239).

Freitag, zu 4 Perſonen.

1. Pflaumenſuppe (467).
2. Citronenauflauf (431).
3. Gebratener Aal (331) mit
4. Quittenſulz (601).
5. Aepfeltorte (648).

Samſtag, zu 5 Perſonen.

1. Wurzelſuppe (21).
2. Rindfleiſch mit eingemachten Gurken (611).
3. Harte Eier mit Kreen (347).
4. Gebratene und gefüllte Tauben (561) mit
5. Wurzelſalat (133).

Sonntag, zu 6 Perſonen.

1. Maccaroniſuppe (16).
2. Paſtete von wilden oder zahmen Enten (490), (314), (318).
3. Eine Schweinskeule (539).
4. Aepfelberg (581).
5. Zwetſchgentorte (659).

Oktober.

Montag, zu 4 Perſonen.

1. Mandelſuppe (473).
2. Auflauf von Bratenreſten (438).
3. Weißes oder ſüßes Kraut (172) mit
4. Wildpretslebern (254).

Dienſtag, zu 5 Perſonen.

1. Erdäpfelſuppe (23).
2. Rindfleiſch mit Bohnenſalat (155).
3. Blaues Kraut mit Kaſtanien (173).

Mittwoch, zu 6 Perſonen.

1. Bayeriſche Ochſenaugenſuppe (44).
2. Kartoffel mit Wirſing und ſaurem Rahm (215).
3. Bratwürſte blau abgeſotten (296).
4. Lammsbraten ordinär (534) mit
5. Warmer Endivien- oder Speckſalat (157).

Donnerſtag, zu 5 Perſonen.

1. Erdäpfelſpätzeln in der Suppe (90).
2. Rindfleiſch mit Boratſchſauce (129).
3. Schwarzwurzeln mit Sauce blanche (200).
4. Grillirtes Kalbsgekröſe (290).
5. Leberpfanzeln (418).

Freitag, zu 4 Perſonen.

1. Süße Erdäpfelſuppe (470).
2. Salat in Butter gedünſtet (195) mit
3. Auflauf von Kälberlunge (437).
4. Blau abgeſottene Forelle (325).
5. Zwetſchgenfleck von Kartoffeln (457).

Samſtag, zu 3 Perſonen.

1. Eingebrennte Suppe (34).
2. Rindfleiſch mit Gurkenſauce (121).
3. Kartoffel in Topper (216).

Sonntag, zu 6 Perſonen.

1. Erdäpfelpfanzeln in der Suppe (93).
2. Rindfleiſch mit Erdäpfelſauce (122).
3. Gurkengemüſe (201).
4. Gebratene Ente (553) mit
5. Warmen Kartoffelſalat (146).
6. Gebackene Zwetſchgen (382).

November.

Montag, zu 3 Perſonen.

1. Erdäpfelgerſte (96).
2. Roſtſchnitzchen (256).
3. Sauerkraut (175).
4. Topperſchmarren (394).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Süße Zwiebelſuppe (472).
2. Rindfleiſch mit Kümmelſauce (118).
3. Weiße Rüben mit gebackenen Kartoffeln (166. 227).
4. Gebratene und geſpickte Kalbsleber (524).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Gehirnſuppe (41).
2. Kalbskoteletten (267.)
3. Geröſtete Kartoffeln mit ſaurem Rahme (209).
4. Reisſtrudel (375).

Donnerſtag, zu 6 Perſonen.

1. Griesſuppe (9).
2. Rindfleiſch mit Sardellenſauce. (119).
3. Kartoffeln mit Schinken=Hachis (225).
4. Reisſchmarren (395).

Freitag, zu 5 Perſonen.

1. Liqueurſuppe (475).
2. Schwarzwildpret (540).
3. Aspics von Salami und harten Eiern (597).
4. Spiritusbudding (481) mit
5. Chaudeau von Wein (636).

Samſtag, zu 4 Perſonen.

1. Sagoſuppe (42).
2. Rindfleiſch mit Eierſalat (143).
3. Kartoffel mit Kruſte (230).

Sonntag, zu 3 Perſonen.

1. Bisquit=Gerſtenſuppe (476).
2. Rindfleiſch mit eingeſottenen Melonen (609).
3. Tauben im Blute gedünſtet (312)
4. Kleine Ragoutpaſtetchen (506).
5. Gebratene und mit Kaſtanien gefüllte Gans (555)
6. Compot von Aepfeln mit Gelee. (582).

Dezember.

Montag, zu 5 Perſonen.

1. Wirſingſuppe (19).
2. Rindfleiſch mit Rettig und Gurken (130).
3. Winterkohl mit gebratenen Kartoffeln (228).

Dienſtag, zu 4 Perſonen.

1. Erdäpfelzeltchen in der Suppe (94).
2. Rindfleiſch mit Rahnen (136).
3. Sauerkraut mit Erbſen (181).
4. Knödel von Räucherfleiſch (72).

Mittwoch, zu 5 Perſonen.

1. Chokoladeſuppe (24).
2. Roſenbudding (486).
3. Beafſteak (108) mit
4. Süßer Roſinenſalat (160).
5. Mandelkreen (205) mit
6. Gansleber (255).
7. Kapaun in Sulz (596).
8. Creme von Weintrauben (645) mit
9. Spaniſche Winde (691).

Donnerſtag, zu 4 Perſonen.

1. Butternokerln (33).
2. Fleiſchſtrudel (376).

{3. Kartoffelmuß (425) mit
{4. Kälberherzen als Krammetsvögel (283).

Freitag, zu 3 Perſonen.

1. Weinſuppe (36).
2. Auflauf von Bisquit (432).
{3. Geſpickte Forelle (326) mit
{4. Süßem Gelberübenſalat (161).
5. Kartoffelſternchen (688).

Samſtag, zu 4 Perſonen.

1. Erdäpfelſpähne (95).
2. Rindfleiſch mit ſaurem Meerrettig (139).
{3. Kartoffeln in der Butterſauce (219).
{4. Roſtſchnitzchen (256).

Sonntag zu 5 Perſonen.

1. Feine abgetriebene Klöße (67).
2. Rindfleiſch mit Quittenſchnitzen (608).
3. Blaukohl (193) mit
4. Schweinskoteletten (269).
5. Kleine Paſtetchen mit Füllung (505).
{6. Gebratener Indian (546).
{7. Ein aus Modell geſtürztes Compot (580).
{8. Creme von Mandeln (643).
{9. Linzertorte (667).

Anhang

eines diätetiſchen Speiſezettels für Kranke, Geneſende und Kinder.

Hier iſt erſtens zu berückſichtigen, ob die Krankheit fieberlos oder fieberhaft beginnt.

Bis zur ärztlichen Verordnung können gereicht werden:

I. Bei Fieberloſen.

Brühen von Kalbfleiſch		2
— — Huhn		3
Leichte Schleime von Gerſte		6
— —	Haber	30
— —	Reis	7

II. Bei Fieberhaften.

Iſt aber Fieber vorhanden, dann dürfen dieſe Schleime nur in Waſſer mit äußerſt wenigem Salze gekocht ſeyn, müſſen bis zur ärztlichen Verordnung als einzige Nahrung genoſſen werden, und ſelbſt dieſe nur während der fieberfreien Zeit; denn im fieberhaften Zuſtande ſelbſt wird gar nichts gereicht.

III. Bei Entzündungsfiebern

ſind als kühlende Speiſen und Getränke hauptſächlich zu empfehlen:

Suppen von Aepfeln 466
Pflaumen 467
Kirſchen, Weichſeln 468
In Waſſer gekochter Haber
— — Sago
— — Reis
— — Gerſte

mit etwas Zucker und Citronenſaft nur milde geſäuert.

Compots von Aepfeln 579
wie auch von Pflaumen, Zwetſchgen,
Birnen, Weichſeln

müſſen aber ohne Gewürz gedünſtet, dann durch ein Sieb gebracht und mußartig bereitet werden.

Gemüſe, Endivien 194
Schwarzwurzeln 200
Spinat 191

jedoch ohne alle Gewürze und ohne Eier; auf gleiche Weiſe zubereiteter Sauerampfer mit vielem Zucker gedünſtet, iſt hier gleichfalls ſehr zu empfehlen.

Getränke, reines Brodwaſſer, 696
ferner friſches Waſſer mit etwas Citronenſaft und Zucker oder friſches Waſſer mit einigen Tropfen Weineſſigs, mit etwas Honig oder Zucker.

IV. Bei Nervenfiebern.

Sind nach vorübergegangenem Paroxis-

mus vorzüglich zu empfehlen als leichte, nährende, reizende Speiſen die
Suppen bei Nr. 1, 2, 3
Weinſuppe 35, 36
auch Sago in Wein gekocht, nach Verhältniß
auch eine Liqueurſuppe 475
Eier, Eingerührtes mit etwas Gewürz ſtatt Schnittlauch 349
Eierkäſe mit Vanille 362
Bisquitgerſte in Wein aufgekocht 476
Bisquittorte 650
Anisküchlein 690
Getränke, Hoppelpoppel 629
Eigelb mit Zucker angerührt u. löffelweiſe in Waſſer aufgelöst. Wein u. Zucker zu Waſſer gemiſcht.

V. Faulfieber.

Bei ſolchen gibt man als
Suppen, Sauerampferſuppe nach Nr. 19
Citronenſuppe 55
Weichſelſuppe 468
Gemüſe vom Sauerampfer von gleicher Zubereitung nach 194
Als Getränk Rhein- und Steinwein.

VI. Ausſchlagskrankheiten.

Hier iſt alles Erhitzende ſtreng zu vermeiden und nur die leicht verdaulichſten, ſaftigſten Speiſen dienlich, als:

Suppe von Gelberüben 31
— Löffelkraut 38
— Sago in Fleiſchbrühe 42
— Bisquitgerſte in ungeſalzener Fleiſchbrühe 476
— Zucker und Zwiebeln nach 472
Mandeln 473
Getränke, von Hafer oder Gerſtenabguß nach Nr. 697
Mandelmilch 624

VII. Bei Nervenkrankheiten

gibt man Suppenbrühen nach Nr. 1, 2, 3
auch Suppenbrühen von jungen Tauben mit Einkochung von Waizenbrod 26
Ferner kräftige Schleimbrühen 6, 7, 42
Eier Eingerührtes mit Zucker u. Zimmt 349
Süße Kartoffelbutter 145
Ragout 309, 310
Schwarzwurzeln 200
Karviol mit sauce blanche 187
Gelbe Rüben 164, 165

VIII. Krämpfe.

Wenn den Krämpfen, wie es häufig der Fall iſt, ein Heißhunger vorausgeht, dann ſind Suppen nicht zuträglich, ſondern

Müſer, von Reis nach 422

Müſer, von Gries 423
Semmeln 424
Bisquit 432
Mundmehl 429
Vorzüglich die Müſer von Kalbslunge 282
Auf andere Art 281

Mit gleicher Zubereitung von ganz friſchem Kalbfleiſch, nur müſſen alle Gewürze wegbleiben, und an die Stelle dieſer mehr Zucker, auch Weinbeeren und Roſinen gegeben ſeyn.

Zum Getränk nebſt leichtem Abguß von Meliſſe und Krausmünze dient Eigelb mit Zucker löffelweiſe in Waſſer aufgelöst.

IX. Keichhuſten in Verbindung mit Fieber.

In ſolchem Falle dürfen nur die wenigſt nährenden Speiſen, alſo keine ſtarken Fleiſchbrühen, ſondern nur die in Waſſer gekochten Schleime von Gerſte, Reis, Hafer, Sago nebſt dem Gerſtenabſude nach Nr. 697. als Getränk und Labung gereicht werden.

X. Keichhuſten ohne Fieber.

Erlaubt leicht nährende und leicht reizende Speiſen und reizende Getränke.

Unter den Brühen, Suppen und Schleimen die

Kälberbrühe 2
Huhnbrühe 3

Gerſtenſchleim	6
Reisſchleim	7
Haferſchleim	30
Sagoſchleim	42
Früchten-Conſomme	471

Unter den Getränken:

Limonade und Pommeranzade	616
Auch der Gerſtenabſud bei	697

Obſte ſind hier größtentheils zu ſehr erſchlaffend und dürfen nur, wie auch andere Speiſen nach ärztlicher Verordnung gegeben werden; doch etwa gemäß ihrer Unſchädlichkeit dürften

Kälberfüße in Citronenſauce Nr. 287

gegeben werden, welche zwar noch zuträglicher ſeyn würden, wenn man ſie weich gekocht, fein zerwiegt und in genannter Sauce mit wenig Säure darreicht.

XI. Catarrhalhuſten mit Engbrüſtigkeit.

Bei Engbrüſtigkeit überhaupt ſind

Suppen von Wurzeln		21 — 22
Suppen von Körbel-	gleicher Zubereitung	38
— von Löffelkraut		38
Gemüſe von Skorzonnerwurzeln	gleicher Bereit.	200
— Achorienwurzeln		200
— Radieschen		202
— Meerrettig		203

Gemüſe von Blumenkohl 185
— — Spinat 191
Compote von Weichſeln 589
— Johannisbeeren 592
Junge Hühner 551 308 310
Als Getränke leichte Limonade 616
Mit Waſſer gemiſchten Himbeereſſig 613

XII. Catarrhalhuſten ohne Auswurf.
erfordert zur Auflöſung die
Suppen und Schleime von Reis 7
— — — Gerſte 6
— — — Hafer 30
— — — Sago 42
rohe mit Zucker gerührte Eier, als Getränk
den Abguß von Gerſte oder Hafer 697

XIII. Catarrhalhuſten mit Auswurf
erlaubt außer den obengenannten Schleimſuppen auch noch mehrere ſtärkende und reizende Speiſen und Getränke:
Suppe von Wurzeln 21 22
— Karviol 18
— Banade 26 27
— Zwiebeln und Zucker 472
— Früchten-Conſomme 471
Als Getränk: Gerſte- und Haber-Abguß mit Zucker 697
Auch in Waſſer gemiſchten Himbeereſſig 613

XIV. Blutſpeien

erfordert alle Speiſen und Getränke kühl und von kühlender Art.

Hauptſächlich dienen auch hier die

Suppen und Schleime von Reis	7
— — — Gerſte	6
— — — Hafer	30
— — — Sago	42

Als Getränke die Beimiſchung von

Himbeereſſig	613
ſehr leichte Mandelmilch	624
— — Limonade	616

Doch iſt ſtreng zu beobachten, daß während den Anfällen alle Speiſen und Getränke, überhaupt jede Labung zu vermeiden iſt und ſelbſt auſſerdem von allem nur langſam und nur Löffelweiſe ſoll genoſſen werden.

XV. Hämorrhoiden.

Hier iſt als Frühſtück zu empfehlen die

beſonders einfache Chocolade	633
Suppen von Reis	7
— — Gerſte	6
— — Sago	42
— — Panade	26 27
— — Karviol	18
Eine falſche Chocoladeſuppe	25
ferner von gelben Rüben	31

Suppen von Kräutern 38
— — Citronen 55
— — Weichſeln 468
— — Erdbeeren 469
— — Bisquitgerſte 476
Compot von Aepfeln 579
— — Pflaumen 586 587
— — Johannisbeeren 592
Süßer Roſinenſalat 160
ferner die feinſten Ragouts v. Hühnern 309 310
Lunge 279 280 281 282
Kalbsfüßen 287 288
Gemüſer von Spargel 189 190
Schwarzwurzeln 200
Gelben Rüben 164
Als Getränk eine Miſchung von Waſſer mit Weichſelſaft, Himbeereſſig ꝛc. 613

XVI. Zu heftiger Blutabfluß.

Hier dürfen nur die feinſten Pflanzen-Suppen als von Kräutern 38
Hopfen
Sauerampfer 19
Sellerie 39
Citronen 55
Die feinſten Fleiſchſpeiſen, zartes Wildpret 319 532
Ragout von jungen Hühnern 309 310

Ragout von Lungen 279 bis 283
Kalbfleiſch überhaupt genoſſen werden
Als Getränk Limonade 616

XVII. Diarrhoe.

Nur allein zuträglich zu nennen ſind hier dick eingekochte, ſchleimige Suppen, faſt muß- artiger Reis und in guter Fleiſchbrühe aufge- kochte Suppen von Gerſte 6 Gries 9 Banaden mit eingequirlten Eiern 26 27 Müſer ohne Milch von feinen Semmeln 424 auch Brod in ſtarker Fleiſchbrühe mit Eiern 430 Eierſpeiſen ohne Milch; auch feinem Ragout. Als Getränk iſt nur Gerſtenaufguß dienlich; hin- gegen alle Pflanzengemüſe, Milch und Obſt müſſen ſtreng vermieden werden. Am Ende der Krankheit ſchadet etwas Eingekochtes mit rothem Weine nicht, muß aber doch ſehr mäßig genoſſen werden, z. B. nach (623) Mandelmilch (624).

XVIII. Verſtopfung.

Fleiſchbrühen von ſehr geringer Stärke u. we- nig Eingekochtem, beſond. aber die Obſtſuppen
von Aepfeln 466
Pflaumen 467
Weichſeln 468
Erdbeeren 469
auch von Hopfen 19
Kräutern 38

wie auch leichte Mehlſpeiſe, ſüße Rahmſuppe ꝛc. 51
feine Ragouts von Hühnern 310
Auch andere mit Citronenſauce. Als Getränk
hauptſächlich Limonade, Pomeranzade 616
Auch alle Compots ſind ſehr zu empfehlen; beſ.
Vorzug verdienen Weichſel 594
Hollunder 590
Weintrauben 591
Johannisbeeren 592

XIX. Bleichſucht.

Erfordert ſtark nährende Speiſen und Getränke, alſo wenig Obſt und keine Pflanzenſpeiſen oder Hülſenfrüchte, eben ſo wenig Milchſpeiſen. Die beſten Suppen ſind

Eiergerſtenſuppe	5
Weinſuppe	35 36
Bierſuppe	32
Gehäckſuppe mit etwas Wein	47
Eingebrannte Suppe	34
Panade mit Eiern	26
Leberſpätzeln (77) Milznockerln	89
Gemüſe, vorzüglich Meerrettig	204
Kartoffel in Schweiß	214
— mit Leber-Hachis	223

ferner alle Braten von zartem Fleiſche. Vieles Trinken muß vermieden werden, hingegen der mäßige Genuß von Wein mit Waſſer und

Zucker, auch guter rother Wein, ſelbſt auch gutes braunes Bier iſt ſehr dienlich. Hingegen Leckereien von Süßigkeiten müſſen gänzlich unterbleiben; höchſtens könnte noch erlaubt ſeyn:

Wein-Creme 639 Weinbrüle 622
Hoppelpoppel 629 Chaudeau v. Wein 636
NB. ohne Citronen.

XX. Scrofelkrankheit.

Erfordert dieſelbe Diät, wie bei der Bleichſucht erwähnt iſt, und ebenfalls das ſtrenge Vermeiden aller ſchwächenden Speiſen und erſchlaffenden Getränke.

XXI. Würmer.

Hier ſind ſtreng zu vermeiden alle Speiſen, welche den Würmern Nahrung geben, als: Brod, Butter, Milch, Mehlſpeiſen, Kartoffel. Zu empfehlen ſind dagegen die Suppen von Waſſer, zubereitet mit wenig Fettſtoff, als

Gelbe Rüben-Suppe 31
Kräuter-Suppe 38
Kälberhirn-Suppe 40
Leber-Suppe (54) Gebäck-Suppe ꝛc. 47
Gemüſe von gelben Rüben 164
Sauerkraut mit Schinken, Häringen, geräucherten Fiſchen 174 175 177 178 179
auch rohgenoſſenen Rüben; denn ſolche Speiſen ſind den Würmern zuwider u. befördern ihren Abgang.

Inhalt.

Einleitung über die Küchenbeſtellung überhaupt.
a) Die Nothwendigkeit einer Anleitung hiezu.
b) Mißbräuche, welche hie und da beſtehen.
c) Die ſchädlichen Folgen derſelben.
d) Die Kleidung d. Hausfrau b. d. Küchenbeſtellung.
B. Die Einrichtung der Küche, ausgezeichnet durch Einfachheit, Bequemlichkeit und Dauer.
a) Ueber das Küchengeräthe.
b) Ueber die Reinlichkeit der Küche.
C. Ueber die Ordnung.
D. Ueber Erſparniß des Holzes.
E. Aufbewahrung der verſchiedenen Vorräthe.
F. Nützliche Vorarbeiten und Vorrichtungen.
G. Vortheilhafteſte Zertheilung bei Fleiſch, Geflügel, Fiſchen, Wildpret und Anderem.
H. Erläuterung zu den nachſtehenden Speiſerezepten.

Nro. **Suppen.**

1. Suppenbrühe von Ochſenfleiſch.
2. Suppenbrühe von Kalbfleiſch.
3. Suppenbrühe von Huhn.
4. Deutſche Suppe.
5. Eier-Gerſtenſuppe.
6. Gerollte Gerſtenſuppe.
7. Reisſuppe.
8. Reisſuppe auf italieniſche Art.
9. Griesſuppe.
10. Griesſuppe ohne Fleiſchbrühe.
11. Braune Griesſuppe.
12. Geſchnittene Nudelſuppe.
13. Weiße Fleckchenſuppe.
14. Geriebene oder gewiegte Gerſtenſuppe.
15. Suppe von Salzburger-Nudeln.
16. Macaroniſuppe auf italieniſche Art.
17. Spargelſuppe.
18. Karviol- oder Blumenkohlſuppe.
19. Suppen von Wirſing, Hopfen od. Sauerampfer.
20. Krebsſuppe.

Nro.
21. Wurzelſuppe.
22. Wurzelſuppe auf eine zweite Art.
23. Erdäpfelſuppe.
24. Chocoladeſuppe.
25. Falſche Chocoladeſuppe.
26. Panadelſuppe von geriebenen Semmeln.
27. Panadelſuppe auf andere Art.
28. Erbſenſuppe.
29. Linſenſuppe.
30. Haberſchleimſuppe.
31. Gelbe Rübenſuppe.
32. Bierſuppe.
33. Butternockerln.
34. Eingebrannte Suppen.
35. Weinſuppe.
36. Weinſuppe auf andere Art.
37. Zwiebelſuppe.
38. Kräuterſuppe.
39. Selleriſuppe.
40. Kälberhirnſuppe.
41. Hirnſuppe anderer Art.
42. Sagoſuppe.
43. Böhmiſche Ochſenaugenſuppe.
44. Bayeriſche Ochſenaugenſuppe.
45. Schöbelſuppe.
46. Buntfricaſſirte Suppe.
47. Hachis- oder Gehäckſuppe.
48. Fridater-Nudelſuppe.
49. Grüne Fridater-Nudelſuppe.
50. Süße Fridater-Nudelſuppe.
51. Süße Rahmſuppe.
52. Traufſuppe.
53. Baumwollſuppe.
54. Leberſuppe.
55. Citronenſuppe.
56. Häckſelſuppe.
57. Makronenſuppe.
58. Schwarze Brodſuppe mit Kräutern u. Schnecken.

Nro.
59. Schlotterſuppe.
60. Pfälzerkuchenſuppe.
61. Rheiniſche oder türkiſche Walzenſuppe.
62. Tirolerſuppe.
63. Krebſenſuppe.

Suppen=Einlagen.

64. Von dem Gebrauche der Butter und des Fettes.
65. Ordinäre Faſten= oder Semmelklöße.
66. Abgetriebene Semmelknödel.
67. Süße abgetriebene Knödel.
68. Böhmiſche abgetriebene Knödel.
69. Böhmiſche Speckknödel.
70. Schinkenknödel.
71. Abgetriebene Schinkenknödel.
72. Ordinär geräucherte Fleiſchknödel.
73. Bayeriſche Speckknödel.
74. Abgetriebene Speckknödel.
75. Leberknödel.
76. Andere Art ordinärer Leberknödel.
77. Leberſpätzeln.
78. Braune Rieſenbohnen.
79. Weiße Rieſenbohnen.
80. Schwarze Rieſenbohnen.
81. Hirnknödeln.
82. Grüne Knödel.
83. Braune Knödel.
84. Erdäpfelknödel.
85. Griesknödel.
86. Griesknödel anderer Art.
87. Gebackene Hachis-Krapferln.
88. Lungenkrapfen.
89. Milznockerln.
90. Erdäpfelſpätzeln.
91. Erdäpfel=Schmankerln.
92. Brandkücheln.
93. Erdäpfel=Pfanzeln.
94. Erdäpfel=Zelteln.
95. Erdäpfel=Spähne.

Nro.
96. Erdäpfelgerſte.
97. Krebsſchöttel zu Suppen und verſch. Speiſen.
98. Käßklößchen.
99. Fricaſſee zu Suppe.

Verſchiedene Zubereitungen von Ochſen- oder Rindfleiſch.

100. Stücke Benennungen und Vorbereitungen.
101. Boeuf à la mode.
102. Boeuf à la mode anderer Art.
103. Lendenbraten.
104. Rindfleiſch in der Braiſe.
105. Lungen- oder Lendenbraten auf Haſenart.
106. Roſtbraten auf Münchner Art.
107. Roſtbraten auf Wiener Art.
108. Boeufsteck oder ruſſiſcher Roſtbraten.
109. Roſtbraten mit Sardellenſauce.
110. Die große Ochſenwurſt, ein Tafelſtück.
111. Ochſenkamm.
112. Rindfleiſch mit Sulze.
113. Gemeines ſaures Rindfleiſch.
114. Rindfleiſch auf andere Art.

Warme Saucen zu Rindfleiſch, Braten und Anderem zu verwenden.

115. Zwiebelſauce.
116. Kräuterſauce.
117. Kräuterſauce im Winter.
118. Kümmelſauce.
119. Sardellenſauce.
120. Sardellenſauce anderer Art.
121. Gurken- oder Kukummernſauce.
122. Paradiesäpfelſauce.
123. Selleriſauce.
124. Süße Mandelſauce mit Wein.
125. Weichſelſauce.
126. Kappernſauce.

Kalte Saucen zum Rindfleiſche.

127. Kaunitzſauce.

Nro
128. Kalte Kräuterſauce.
129. Boratſche oder Boratſchſauce.

Salate zum Rindfleiſch und Braten.

130. Gurken- oder Kukummernſalat zum Rindfleiſch.
131. Bohnenſalat zu Rindfleiſch und Braten.
132. Spargelſalat zu Rindfleiſch und Braten.
133. Wurzelſalat zu Rindfleiſch und Braten.
134. Schwarzwurzeln- oder Skorzonerenſalat zu Rindfleiſch.
135. Hopfenſalat zu Rindfleiſch und kleinen Braten.
136. Rahnen- oder rother Rübenſalat zu Rindfleiſch und Braten.
137. Karviolſalat zu Rindfleiſch und Braten.
138. Rettigſalat zu Rindfleiſch.
139. Saurer Meerrettig- od. Kreenſalat zu Rindfleiſch.
140. Süßer Meerrettigſalat zu Rindfleiſch.
141. Saurer Kartoffelſalat zu Rindfleiſch.
142. Süßer Kartoffelſalat zu Rindfleiſch.
143. Eierſalat oder Winter und Sommer als Salat zu Rindfleiſch.
144. Saure Kartoffelbutter zu Rindfleiſch od. Braten.
145. Süße Kartoffelbutter zu Rindfleiſch, Braten und Anderem.
146. Warmer Kartoffelſalat zu Braten.
147. Ordinärer, kalter und verzierter Kartoffelſalat zu Braten.
148. In Eſſig marinirte Kartoffeln, als Salat zu Braten.
149. Kartoffelſalat mit Häringen zu Braten.
150. Häringſalat mit ſaurem Rahm und Aepfeln zu Braten.
151. Kartoffelſalat mit Endivien zu Braten.
152. Rahnen- und Selleriſalat zu Braten.
153. Feld- und Endivienſalat zu Selleri.
154. Schneckenſalat.
155. Weißer dürrer Bohnenſalat zu Rindfleiſch.
156. Gewöhnlicher grüner Salat zu Braten.
157. Warmer Speckſalat zu Braten.

Nro.
158. Kräuterſalat zu Rindfleiſch und Braten.
159. Wälſcher Salat mit Wein oder Eſſig.
160. Süßer Roſinenſalat zu allem Fleiſche, beſonders zu feinem Wildpret.
161. Süßer, warmer Gelberübenſalat zu Rindfleiſch und Braten.
162. Orangen- oder Pommeranzenſalat zu feinem Geflügel.

Gemüſe.

163. Bayeriſche oder Steckrüben.
164. Gelbe Rüben.
165. Gelbe Rüben auf andere Art.
166. Weiße Rüben.
167. Kohlrabenpflanzen.
168. Ganz junge Kohlraben.
169. Halbgroße Kohlraben.
170. Alte Kohlraben.
171. Wirſing.
172. Weißes Kraut.
173. Blaues Kraut.
174. Sauerkraut.
175. Sauerkraut, ordinär zubereitet.
176. Franzöſiſches Sauerkraut.
177. Gefülltes Sauerkraut mit Schinken.
178. Sauerkraut mit geräucherten Picklingen gefüllt.
179. Sauerkraut mit Häringsrogner.
180. Rheiniſches oder beſchliſſenes Sauerkraut.
181. Sauerkraut mit dürren Erbſen oder Bohnen.
182. Bayeriſches Sauerkraut.
183. Bayeriſches Pulver oder gehacktes Rübenkraut.
184. Bayeriſches Pulver auf andere Art.
185. Karviol oder Blumenkohl mit Rahm und Schinken.
186. Karviol oder Blumenkohl in der Butterſauce.
187. Karviol mit Sauce blanche.
188. Gebackener Karviol.
189. Spargel mit Butterſauce.
190. Spargel mit Butter und Citronen.

Nro.
191. Spinat.
192. Kohlbrockoli.
193. Blauer oder grüner Winterkohl.
194. Endivien=Gemüſe.
195. Endiviengemüſe anderer Art.
196. Grüne Erbſen= oder Zuckerſchoten.
197. Ausgelöſte Zuckererbſen.
198. Junge Faſolen.
199. Große Faſolen.
200. Schwarzwurzeln (Skorzoneren).
201. Große Gurken als Gemüſe.
202. Junge Monatretige als Gemüſe.
203. Geſulzte junge Monatrettige.
204. Meerrettig (Kreen).
205. Mandelkreen oder Meerrettig.
206. Sellerí.
207. Artiſchocken.
208. Erdäpfel, beſonders ſchmackhaft im Dampfe gekocht.
209. Erdäpfel mit ſaurem Rahme.
210. Erdäpfel mit Speck.
211. Erdäpfelſpalten mit Anis gedünſtet.
212. Kartoffel mit Senf.
213. Kartoffel mit Eiern.
214. Kartoffel in Schweiß.
215. Kartoffel mit Wirſing und ſaurem Rahme.
216. Kartoffel in Topper oder Quark.
217. Kartoffel in Sardellenſauce.
218. Dragonergemüſe.
219. Kartoffel in der Butterſauce.
220. Kartoffel mit Citronen.
221. Kartoffel in gemeiner ſaurer Sauce.
222. Kartoffel mit weißen Rüben.
223. Kartoffel mit Leberhaſchi.
224. Kartoffel mit Sauerkraut oder Kapuzinerklößen.
225. Kartoffel mit Schinkenhaſchi.
226. Kartoffel mit Kappern.

Nro.
227. Gebackene Kartoffeln.
228. In der Pfanne gebratene Kartoffeln.
229 Gekrauste Kartoffeln.
230. Kartoffeln mit Kruſte.
231. Kartoffelmuß.
232. Melirtes Kartoffelmuß.
Saure und ſüße Auf- und Beilagen zu Gemüſen und Ragout.
233. Hirnkücheln.
234. Gehirnroletten.
235. Gehirnſtritzeln.
236. Gehirnwürſtchen.
237. Hirnbaveſen.
238. Hirnbaveſen anderer Art.
239. Gebackene Kalbsohren.
240. Gebackener Lammskopf.
241. Studenten- oder Milchbrod in Brandteig.
242. Gebackene Kalbsfüße.
243. Grillirte Kalbszungen.
244. Hachis-Pfanzeln.
245. Grillirte Kuheiterſchnitze.
246. Grillirte Kalbslungenſchnitze.
247. Falſche Schnepfendreckhäuſchen.
248. Milzwurſt.
249. Milzwurſt anderer Art.
250. Netzſtrudeln.
251. Kaputzinermägen.
252. Gebackene Kalbsleber.
253. Leberwürſte ohne Darm.
254. Wildpretsleber.
255. Gansleber.
256. Roſtſchnitzchen.
257. Kleine Fricandeau mit Glace.
258. Gebackene Kalbsbrieschen.
259. Grillirte Hühner à la Dauphin.
260. Gebackene Hühner.
261. Grillirte Hühner anderer Art.
262. Grillirtes Lammfleiſch.

Nro.
263. Gebackenes Lammfleiſch.
264. Schildkröten zu backen.
265. Gebackene Sardellen.
266. Omuletten von Kalbsnieren.
267. Karbonaden oder Koteletten.
268. Schafskarbonaden.
269. Schweinskoteletten.
270. Karbonaden von Kartoffeln.

Ragout und andere Nebenſpeiſen.

271. Ochſenzunge mit Sauce.
272. Grillirte Ochſenzunge mit Citronenſauce.
273. Ochſengaumen.
274. Ochſengaumen mit Eiern.
275. Ochſengaumen mit Kappernſauce.
276. Kuheiter in Citronenſauce.
277. Ochſenſchweif gedünſtet.
278. Aufgeſchmalzener Ochſenſchweif mit Sardellenſauce.
279. Kalbslunge.
280. Farcirte Lungen.
281. Lungen-Hachis.
282. Lungenmuß.
283. Kälberherzen als Krametsvögel.
284. Kalbszungen.
285. Kalbszunge anderer Art.
286. Gebratene Kalbszungen mit Wein.
287. Kalbsfüße in Citronenſauce.
288. Kalbsfüße mit Kräuterſauce.
289. Kalbsgekröſe.
290. Grillirtes Kalbsgekröſe in Sauce blanche.
291. Gekröſe auf italieniſche Art mit Zwiebel und Käſe.
292. Kalbsbrieſe.
293. Kalbshirn.
294. Kalbshirn blau abgeſotten.
295. Hühner blau abgeſotten.
296. Bratwürſte blau abgeſotten.
297. Kuttelflecke in Eſſig und Eier.

Nro.
298. Kuttelflecke ordinär.
299. Kuttelflecke in eingerührtem Ei.
300. Kuttelflecke geröſtet.
301. Grillirte Kuttelflecke.
302. Kuttelflecke in Butterſauce und Peterſilie.
303. Ochſenfuß und Maul.
304. Ochſenfuß und Maul auf franzöſiſche Art.
305. Kalbskopf mit Sauce blanche.
306. Kalbsbruſt-Bug oder Kalbsgrat.

Geflügel.

307. Gedünſtete Hühner.
308. Braun gedünſtete Hühner.
309. Junge Hühner im Blute gedünſtet.
310. Junge Hühner in eigenem Safte für Kranke.
311. Frikaſſirte Hühner.
312. Tauben im Blute gedünſtet.
313. Gedünſtete Tauben anderer Art.
314. Zahme Enten braun gedünſtet.
315. Enten auf andere Art gedünſtet.
316. Alte und junge Gänſe gedünſtet.
317. Gänſe- und Entengeräuſch zu dünſten.
318. Wildenten zu dünſten.
319. Schnepfen zu dünſten oder auf Salmi.

Verſchiedene Zubereitungen von Fiſchen und dergleichen.

320. Spiegelkarpfen im Blute gedünſtet.
321. Karpfen im Milchner.
322. Karpfen im Rogner.
323. Blau abgeſottener Karpfen.
324. Karpfen und andere Fiſche zu backen.
325. Forellen blau abzuſieden.
326. Geſpickte Forelle.
327. Einen Hecht zu braten.
328. Hecht in Fricaſſee.
329. Kalter Hecht in Fricaſſee.
330. Hecht mit Sardellen gedünſtet.
331. Aale zu braten.

Nro.
332. Aale blau abzuſieden.
333. Aſchen, Hechte und Schleien zu ſieden.
334. Gebackener Stockfiſch mit Rahmſauce.
335. Stockfiſch mit Butter und Zwiebel.
336. Stafade von Stockfiſch.
337. Fröſche zu backen.
338. Fröſche in Peterſilienſauce.
339. Schnecken zu braten.
340. Schlumpichte Schnecken.
341. Bücklinge mit Eiern.
342. Häringe mit Eiern.
343. Häringe mit Anquilotten.
344. Friſche Auſtern zu braten.
345. Falſche Auſtern.

Eier-, Milch- und Mehlſpeiſen.

346. Gefüllte harte Eier mit ſaurem Rahme.
347. Harte Eier mit Kreen.
348. Harte Eier mit Senf.
349. Eingerührte Eier mit Spargeln od. Schnittlauch.
350. Eier in Schmalz.
351. Gebackene Eier oder Ochſenaugen.
352. Gebackene Kartoffel-Eier.
353. Omuletten.
354. Gebackene Omulette mit Kartoffel gefüllt.
355. Gebackene und gefüllte Omulette anderer Art.
356. Eine mit Aepfel gefüllte und gebackene Omulette.
357. Omulette von Kälberhirn oder Fiſchmilchner.
358. Verlorne Eier auf gebackenen Semmeln.
359. Aufgelaufenes Omulett von Eiernudeln.
360. Omuletten von Kartoffeln.
361. Omuletten von Kartoffeln mit Mandeln.
362. Eierkäſe.
363. Gebackener Eierkäſe.
364. Saurer Eierkäſe.
365. Süßer gebackener Strudel von feinem Pfannenkuchen.

Nro.
366. Saure, gebackene Strudel von feinem Pfannenkuchen.
367. Süße Strudel von Kartoffeln.
368. Saure Strudel von Kartoffeln.
369. Ausgezogener Mehlſtrudel.
370. Vanille= oder Chokolade=Strudel.
371. Krebsſtrudel.
372. Quark= oder Topperſtrudel.
373. Strudel mit Aepfelfüllung.
374. Markſtrudel.
375. Reisſtrudel.
376. Fleiſchſtrudel.
377. Cremeſtrudel.
378. Spritzſtrauben von Brandteig.
379. Zuckerſtrauben.
380. Aepfelkücheln.
381. Gebackene Hollunderblüthe.
382. Gebackene Zwetſchgen, Weichſeln oder Kirſchen.
383. Erdäpfelkücheln.
384. Erdäpfelſtrauben.
385. Brandſchmarren.
386. Ordinärer Mehlſchmarren.
387. Erdäpfelſchmarren.
388. Süßer Erdäpfelſchmarren.
389. Erdäpfelſchmarren mit ſaurem Rahme, Sardellen, übrig gebliebenem Braten oder Schinken.
390. Semmelſchmarren.
391. Aepfelſchmarren.
392. Erdäpfelſchmarren ohne Eier und Milch.
393. Erdäpfelſchmarren ohne Mehl und Milch.
394. Quark= oder Topperſchmarren.
395. Reis= und Griesſchmarren.
396. Quark= oder Toppernudeln.
397. Semmelnudeln.
398. Semmelnudeln anderer Art.
399. Erdäpfelnudeln.
400. Geſtutzte und geſchnittene Nudeln in Milch abgetrocknet.

Nro.
401. Eine Eskadron von gefüllten Semmelnudeln mit Chaudeau.
402. Ordinäre Semmelnudeln.
403. Gefüllte Milchbrödchen.
404. Milchbrödchen in Krebsbutter mit Füllung.
405. Milchbrödchen mit Schinken- od. Bratenfüllung.
406. Milchbrödchen mit Compotfüllung.
407. Milchbrödchen mit Reis- oder Griesfüllung.
408. Mit Topper- oder Quark gefüllte Milchbrödchen.
409. Topper-Pfanzeln.
410. Topper-Pfanzeln anderer Art.
411. Nudel-Pfanzeln.
412. Fridaternudel-Pfanzeln.
413. Fridaternudel-Pfanzeln mit Krebſen.
414. Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken.
415. Fridaternudel-Pfanzeln mit Aepfeln.
416. Semmelpfanzeln.
417. Semmelpfanzeln anderer Art oder verſoffener Kapuziner.
418. Leberpfanzeln.
419. Griespfanzeln.
420. Reispfanzel.
421. Kartoffelpfanzel.
Verſchiedene Müſer und Auflaufe.
422. Reis-Muß (Koch).
423. Gries-Muß (Koch).
424. Semmel-Muß.
425. Erdäpfel-Muß mit Milch.
426. Auflauf von Erdäpfeln.
427. Auflauf von Reis.
428. Griesauflauf.
429. Auflauf von Kindsmuß mit Vanille.
430. Auflauf von ſchwarzem Brode.
431. Citronen- oder Orangenauflauf.
432. Bisquit-Auflauf.
433. Krebs-Auflauf.
434. Aepfelmuß-Auflauf.
435. Chocolade-Auflauf.

Nro.
436. Kälbermilz-Auflauf.
437. Lungen-Auflauf.
438. Auflauf von Bratenreſten.
439. Semmel-Auflauf, ganz ordinär.

Verſchiedene Mehlſpeiſen mit Germ oder Hefe bereitet.

440. Ord. aufgegangene od. bayeriſche Dampfnudeln.
441. Dampfnudeln auf andere Art.
442. Ordinärer Kugelhopf.
443. Kugelhopf auf feinere Art oder Butterlaibel.
444. Wespenneſter, auch Schneckennudeln genannt.
445. Faſtnachtkrapfen.
446. Mürbe Kolatſchen.
447. Hefen-Waffeln.
448. Kirchweihkuchen mit Topper oder Quark.
449. Topper- oder Quarkküchelн.
450. Topper- oder Quarkſtritzeln.
451. Reisküchelн.
452. Reisküchlein anderer Art.
453. Bauern- oder Ausziehküchelн.
454. Waſſerküchelн.
455. Krach-Omulette.
456. Maultaſchen von Kartoffeln.
457. Zwetſchgenflecke von Kartoffeln.
458. Aepfel-Fleck.
459. Aepfel in Schlot.
460. Italieniſcher Roſinenplatz von Kartoffeln.
461. Böhmiſche Kompotklatſchen von Kartoffeln.
462. Gutes Theebrod mit Vanille.
463. Andere Art von Theekuchen.
464. Spaniſch Gras.
465. Anisbrod.

Zweite Abtheilung.

Einige Obſt- und andere ſüße, ſchnell bereitete Suppen mit und ohne Einlagen.

466. Aepfelſuppe.

Nro.
467. Zwetſchgen- und Pflaumenſuppe.
468. Kirſchen- oder Weichſelſuppe.
469. Erdbeerenſuppe.
470. Süße Erdäpfelſuppe.
471. Früchten-Conſumeſuppe.
472. Süße Zwiebelſuppe.
473. Mandelſuppe.
474. Süße Schwarzbrodſuppe.
475. Liqueurſuppe.
476. Bisquit-Gerſtenſuppe.

Verſchiedene groſze und kleine Buddings.

477. Ein im Dampfe gekochter Budding mit Chaudeau.
478. Engliſcher Budding im Einbunde geſotten.
479. Thereſienfeſt-Budding.
480. Gebackener Orangen-Budding.
481. Spiritus-Bund.
482. Reis-Budding.
483. Welſcher Budding.
484. Vanille-Budding.
485. Erdäpfel-Budding.
486. Roſarother Budding von Kartoffeln.
487. Kleine Kartoffel-Buddings.

Bereitung des Butterteiges und verſchiedene Anwendungen deſſelben.

488. Geblätterter Butterteig.
489. Eine flache Paſtete aufzuſetzen zu kleinem Ragout.
490. Eine hohe Paſtete zu größerem Ragout.
491. Butterteig von anderer Art, nämlich zu kleinem Backwerke und Torten ebenfalls anwendbar.
492. Ludwigsfeſt-Paſtete.
493. Mürber Butterteig.
494. Eine Caſſerolpaſtete mit Hühnern oder Kalbsbrieſen-Ragout und mit Markklößchen von 4 Farben.
495. Kaſſerolpaſteten mit Wildpret.

Nro.
496. Kaſſerol-Farcepaſtete mit zahmem oder wildem Geflügel.
497. Schüſſel-Paſtete mit Ragout, Farce und Gitter.

Andere Paſteten ohne Butterteig.

498. Salatpaſtete mit Häringen und Verzierung.
499. Harlekins-Paſtete.
500. Eine Nudeln- oder Flecklein-Caſſerolpaſtete mit Schinken.
501. Fridaternudeln-Paſteten mit verſchiedener ſaurer Füllung.
502. Süße Fridaternudeln-Paſteten mit ſüßer Füllung.
503. Mürbe Paſtete mit Kuttelflecken.
504. Mürbe Kartoffel-Caſſerol-Paſtete mit verſchiedener Füllung.
505. Kleine Kartoffelpaſtetchen mit verſchiedener Füllung.
506. Kleine Ragoutpaſtetchen von Kartoffeln auf andere Art.
507. Krapfen und anderes kleines Backwerk aus Butterteig.
508. Butterbretzen.
509. Butterwandeln.

Verſchiedene Braten.

510. Ein in der Haut gebratener Kalbskopf.
511. Kalbskeule (Kalbsſchlegel).
512. Kalbskeule auf andere Art.
513. Eine geſpickte und gebeitzte Kalbskeule.
514. Eine gebratene Kalbskeule, welche kalt gegeben wird.
515. Geſpaltener Schlegel, Schloßbraten und Bug.
516. Kalbsnierenbraten.
517. Nierenbraten mit maskirter Niere.
518. Gefüllte Kalbsbruſt.
519. Kalbsbruſt mit brauner Fülle.
520. Weiche Kalbsbruſt mit melirter Füllung.
521. Weiche Kalbsbruſt mit melirter Füllung anderer Art.

Nro.
522. Weiche Kalbsbruſt mit ſüßer Füllung.
523. Weiche Kalbsbruſt mit Krebſenfülle.
524. Geſpickte und gebratene Kalbsleber.
525. Schöpſenkeule ordinär gebraten.
526. Schöpſenkeule mit Erdäpfeln (Kartoffeln).
527. Schöpſenkeule mit Gurken.
528. Schöpſenkeule auf Wildpret-Art.
529. Reh- nnd Hirſch-Ziemer und Keule.
530. Hirſch-Reh-Ziemer und Keule mit Kruſte.
531. Ein Stück Hirſch- oder Rehfleiſch ordinär zu kochen.
532. Einen Haſen zu braten.
533. Lamm-, Kitz- oder Ziegenfleiſch auf Haſenart zu braten.
534. Lammbraten ganz ordinär.
535. Gefüllter Lamms- oder Ziegenbraten.
536. Hinteres Lammsviertel auf Gurken.
537. Spanferkel zu braten.
538. Gefülltes Spanferkel.
539. Eine Schweinskeule.
540. Schwarzwildpret.
541. Schwarzwildpret gekocht aufzubewahren.
542. Einen Schinken gut zu kochen.
543. Einen Schinken in ſeinem ganzen Safte zu erhalten.
544. Gepanzerter Schinken.

Braten von Zahm- und wildem Geflügel.

545. Indian zu braten.
546. Indian auf andere Art.
547. Das Uebriggebliebene eines Indians auf ruſſiſche Art grillirt.
548. Kapaun zu braten.
549. Gefüllter Kapaun.
550. Kapaun zu braten mit Auſternfüllung.
551. Hühner zu braten.
552. Junge Hühner gefüllt zu braten.
553. Gänſe und Enten zu braten.

Nro.
554. Gänſe oder Enten mit Kartoffelfülle.
555. Eine mit Kaſtanien gefüllte Gans zu braten.
556. Rheiniſche Gans.
557. Eine Gans in 2 Portionen abgetheilt mit Füllung zu braten.
558. Geſchorne Gans.
559. Eine zum Schein ganz verbrannte Gans.
560. Eine ſchwere Gans in 3 Portionen abgetheilt, mit Füllung zu braten.
561. Tauben zu füllen und zu braten.
562. Geſpickte Tauben mit Wachholderbeeren.
563. Tauben mit Wein.
564. Lerchen und Großvögel zu braten.
565. Krammetsvögel zu braten.
566. Krammetsvögel auf andere Art zu braten.
567. Rebhühner zu braten.
568. Ottofeſt=Stafade.
569. Salmi von Rebhühnern.
570. Schnepfen zu braten.
571. Wildente geſpickt zu braten.
572. Eine junge Birkhenne zu braten.
573. Einen Faſanen zu braten.
574. Ein Kapaun als Faſan maskirt.

Einige Salate zu vorhergegangenen Braten.

575. Kapuzinerblumen.
576. Brenneſſelkraut und Blüthen.
577. Italieniſch ſüßer Salat.
578. Fiſchrogner=Salat.

Compote zu Braten, Rindfleiſch und andern Speiſen.

579. Aepfelcompot.
580. Ein aus Form oder Modell geſtürztes Compot.
581. Aepfelberg.
582. Aepfelcompot mit Gelee.
583. Aepfelmuß als Compot.
584. Birnencompot.
585. Compot von Quitten.

Nro.
586. Compot von friſchen Zwetſchgen.
587. Compot von Brünellen oder dürren Zwetſchgen.
588. Compot von getrockneten Aepfel- und Birnſchnitzen.
589. Compot von gedörrten Weichſeln oder Kirſchen.
590. Compot von Hollunderbeeren.
591. Compot von Weintrauben.
592. Compot von Johannisbeeren.
593. Compot von Hagebutten und Weinbeeren.
594. Kirſchen- und Weichſelcompot.

Saure und ſüße Sulzen (Gelee) und Aspics.

595. Eine Sulze, (Gelees) welche zum Aufbewahſehr verſchieden anzuwenden iſt.
596. Kapaun oder Huhn in Sulz.
597. Aspic mit Salami und harten Eiern.
598. Sulze von anderer Art.
599. Sulze zu Früchten.
600. Rothe Weichſelſulze.
601. Quittenſulze.
602. Himbeeren-Gelee.
603. Maulbeer-Gelee.
604. Stachelbeer-Gelee.
605. Kirſchen-Gelee.
606. Johannisbeer-Gelee.
607. Geſulzter Chaudeau oder Schwibs.

Verſchiedene Gattungen von Eingeſottenem.

608. Eingeſottene Quittenſchnitze.
609. Melonenſchnitze.
610. Gurken zu ſäuren.
611. Kleine Gurken einzuſieden.
612. Spaniſchen Kreſſen ſtatt Kapern einzumachen.

Verſchiedenen Eſſig zu bereiten.

613. Himbeer- oder Maulbeereſſig.
614. Bertrameſſig.
615. Kräutereſſig.

Nro.

Verſchiedene Getränke.

616. Kalte und warme Limonade.
617. Verſchiedene Zubereitungen von Punſch.
618. Brennender Punſch.
619. Milch-Punſch.
620. Eier-Punſch.
621. Sillebub, ein kühlendes Getränk.
622. Weinbrülle.
623. Kalte Schale von Wein.
624. Mandelmilch.
625. Chriſtophlet.
626. Hypocras.
627. Diebitſch oder Sabalkansky.
628. Kaiſerthee (für Huſten beſonders zu empfehlen.)
629. Hoppelpopel (bei heftigem Kartarrh zu trinken.
630. Geſellſchaftsthee.
631. Punſchthee.
632. Chocolade.
633. Beſonders gute Chocolade.
634. Gerſtenkaffee für Kranke und Kinder.
635. Chaudeau von Rahm mit Vanille.
636. Chaudeau von Wein mit Citronen oder Orangen.
637. Whiſt.

Verſchiedene Cremes.

638. Mathilden-Creme.
639. Wein-Creme.
640. Vanille-Creme.
641. Citronen-, Limonien- und Orangen- (Pomeranzen-) Creme.
642. Chocolade-Creme.
643. Mandel-Creme.
644. Erdbeer-Creme mit Wein oder Rahm.
645. Weintrauben-Creme.
646. Aepfel in Creme.
647. Geſulzte Creme ohne Eier.

Verſchiedene Torten, Kuchen und anderes feine Backwerk und Konfekt zu Deſſert.

Nro.
648. Aepfeltorte.
649. Bröſeltorte.
650. Bisquittorte.
651. Schweizer Geſellſchaftstorte.
652. Chocoladetorte.
653. Brodtorte.
654. Mandeltorte.
655. Maximiliansfeſttorte.
656. Terzett-Torte, auch Dreifaltigkeitstorte.
657. Dresdnertorte.
658. Aprikoſentorte.
659. Zwetſchgentorte.
660. Zwetſchgentorte anderer Art.
661. Zwetſchgentorte von Bröſelteig.
662. Citronentorte.
663. Quittentorte.
664. Aepfeltorte mit Bedeckung.
665. Cremetorten auf verſchiedene Arten.
666. Spreutorte.
667. Linzertorte.
668. Eine feine Gußtorte von Kartoffeln.
669. Eine braune, feine Torte von Kartoffeln (Kronentorte).
670. Gefüllte Chocoladekugeln.
671. Fiſchſchwänzchen.
672. Eine Punſchtorte von Kartoffeln.
673. Kirſchenkuchen.
674. Weichſelkuchen.
675. Aepfelkuchen.
676. Kartoffelkuchen.
677. Citronenkuchen von Kartoffeln.
678. Roſenkuchen von Kartoffeln.
679. Schneekugeln.
680. Kranztorte von Kartoffeln.
681. Kleine Torteletten zu Deſſert.

Nro.
682. Hochzeitsroſen.
683. Kleine Torteletten von Kartoffeln.
684. Mandeltorteletten.
685. Torteletten von Bröſelteig.
686. Torteletten von Butterteig mit verſchiedener Füllung.
687. Zwetſchgenblümchen.
688. Kartoffelſternchen.
689. Kartoffelkränzchen.
690. Aniskücheln.
691. Spaniſche Winde.

Einiges zum nützlichen Hausgebrauche.

692. Ein beſonderes gutes Hausbrod zu backen.
693. Vortheilhaftes Mittel zum Waſchen der Hände, daß ſie rein und zart bleiben.
694. Eine ſehr gute Kitte für Glas und Porzellan.
695. Eine zweite gute Kitte.

Einige Getränke für Kranke, Geneſende und Kinder. Seite 447—448.

Vier und achtzig Speiszettel, für jede Jahreszeit in verſchiedener Anzahl von Speiſen u. Perſonen eingerichtet. Seite 449—470.

Anhang von 21 diätetiſchen Speiszetteln für Kranke, Geneſende und Kinder. Seite 471 — 482

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

In demſelben Verlage iſt ferner erſchienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Kleine Hauslegende für Bürger und Landleute.

Ein Leſebuch in lehrreichen Erzählungen und Gleichniſſen

von

F. X. Schwäbl,

(dermalen Biſchof zn Regensburg).

Fünfte Auflage.

8. 36 kr. oder 8 gr.

Wenn es ſich nur zu ſehr beſtätigt, daß alle auf die Gundſätze einer ſtrengen Moral ſich ſtützende Erzählungen einen bedeutenden Einfluß auf Herz und Gemüth des Menſchen haben, und wenn in dieſer Beziehung die Erzählungen des Verfaſſers der „Oſtereier" ſchon unendlich viel Gutes bewirkten, ſo verdient das vorliegende Werk in die Reihe jener Schriften mit Recht angereiht zu werden. Daſſelbe enthält eine Auswahl von theils größeren, theils kleineren, die Veredlung des Herzens bezweckenden Erzählungen, welche in eine ſchöne, das jugendliche, wie das reifere Alter gleich ergreifende Sprache eingekleidet ſind. Fünf bereits veranſtaltete Auflagen ſind die beſte Garantie für die Brauchbarkeit dieſes, jedem Familienvater empfehlenswerthen, ſo wie zur Einführung in Sonn- und Feiertags-Schulen, und auch zu Preiſevertheilungen ſich eignenden Buches.

Blätter der Erinnerung.

Eine Sammlung

von

Liedern und Romanzen

von

J. N. Krumm.

Zweite Ausgabe.

8. br. in Umſchlag **54** kr. oder **12** gr.

Beſcheiden und anſpruchslos trat der Verfaſſer dieſer Poeſien in den Kreis deutſcher Sänger ein, von dem Wunſche beſeelt, in gefühlvollen Dichtungen allem Wahren, Guten und Schönen, dieſen ewig unveräußerlichen Gütern der Menſchheit, einen Weg zum Herzen ſeiner Leſer zu bahnen. Derſelbe blieb ihnen nicht verſchloſſen, und ſo hofft man, daß auch dieſe zweite Ausgabe ſich gleicher freundlichen Aufnahme erfreuen, und ſeinen Leſern als gemüthliche Lektüre wieder manche Stunde erheitern werde.

Höllenlieder

von

Leopold Feldmann.

kl. 8. br. in eleg. Umſchlag **30 kr.** oder **8** gr.

Ein Cyclus kleiner, auf mannigfaltige Gegenſtände des Lebens ſich beziehende Dichtungen machen den Inhalt dieſer humoriſtiſch=ſatyriſchen Blätter aus. Voll geiſtreichen Humors und eingekleidet in leichte, gefällige Verſe, erhebt es ſich über die Menge alltäglicher poetiſcher Erſcheinungen, und wird edem Gebildeten eine angenehme Unterhaltung gewähren.

Für Seifenſieder, Wachszieher und größere Oekonomien ꝛc.

Neu entdecktes und eigenthümliches Verfahren

ſchnelleren Schmelzen und Bleichen des Unſchlittes,

wodurch ſich die beſondern Vortheile ergeben, daß:

I. beim Zerſchmelzen keine Griben übrig bleiben und dadurch nichts am Gewichte verloren geht;

II. bedeutende Holz- und Zeiterſparung, da man binnen einer halben Stunde auch 15—20 Zentner abſchmelzen kann;

III. hiezu keine Seihpfanne und kein Beutelſieb gebraucht, ſowie überhaupt keine neue Vorrichtung und Auslage dabei nöthig wird;

IV. die Lichter hievon ähnlich dem Wachſe brennen und kryſtallhell werden; auf welch erprobtes Verfahren im September 1831

ein Königliches Bayeriſches Privilegium dem Erfinder Jakob Buſtetto ertheilt wurde.

Verklebt 4 fl. oder 2 Thlr. 8 gr.

Für den Nutzen und die Richtigkeit dieſes zeitherigen Geheimniſſes bürgt ſchon die Ertheilung eines Kgl. Privilegiums, welches ohne chemiſche Prüfung und Erprobung nicht ertheilt worden wäre.

Die oben näher bezeichneten Vortheile werden treffende Geſchäftsleute, ſowie größere Oekonomien und Haushaltungen, ſo ihren Lichterbedarf ſelbſt fertigen, gewiß einladen zu deren Anſchaffung, und es wird dieſen, wie jedem Privatmanne willkommen ſeyn, geruchfreie und reine Unſchlittlichter ohne beſondere Preiserhöhung eingeführt zu ſehen.

Da durchaus keine neuen Auslagen zu Vorrichtungen, wohl aber an bisherig nöthigem Geſchirre erſpart wird, ſo dürfte die kleine Auslage von 4 fl. für den Ankauf dieſes Geheimniſſes, welches bei kleinen wie großen Qualitäten gleich anwendbar iſt, ſich leicht ſchon bei dem erſten Gebrauche befriedigend erſetzen.

Syſtematiſch-geordnetes

Handbuch

der

Pomologie,

mit Inbegriff
der in der k. b. Central-Obſtbaumſchule zu
Weihenſtephan bei Freyſing aufgeſtellten
und cultivirten

Kern- und Steinobſt-Sorten,

mit beſonderer Berückſichtigung ſowohl des
Bodens und Klimas, als der Anwendung und
Nutzbarkeit.

Nebst einer Einleitung

über

Behandlnng und Pflege

der

Obſtbäume.

Auf allerhöchsten Befehl
Seiner Majestät
des Königs von Bayern,
bearbeitet von

F. W. Hinkert,

Vorſtand der königl. Central-Obſtbaumſchule und kgl. Hofgärtner zu München,
mehrerer pomologiſchen, agronomiſchen und Gartenbau-Vereine
korreſpondirendes Mitglied.

In 3 Bänden.

In 6—7 Lieferungen, je zu 8 Bogen in gr 8.
Format um den billigen
Subſcriptionspreis à 54 kr. od. 12 gr.
pr. Heft.
Zahlbar bei Empfang jeden Heftes.

Lina

Die Köchinn, wie sie sein soll und muß

München 1836

Oecon. 1124 n
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297305-9